Е.В. Селеванова

ТРАНСЛИТЕРАЦИЯ И ВИЗУАЛИЗАЦИЯ МЕНЮ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СЕРВИСА

Теория
Практические задания
Тесты

Учебное пособие

RU science
RU-SCIENCE.COM

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В учебном пособии изложены история возникновения меню, его виды, структура, порядок составления, анализа и оптимизации. Рассмотрены особенности транслитерации, визуализации меню, его диверсификации и обновления. Особое внимание уделено использованию новых инновационных технологий, применяемых при составлении меню, включая электронное меню. В учебном пособии приведены основные термины, используемые в меню, в том числе на нескольких иностранных языках. Для закрепления теоретических знаний предлагаются практические задания и контрольные вопросы.

Для студентов бакалавриата и магистратуры, преподавателей вузов, а также для специалистов, работающих в сфере сервиса и туризма.

- Е.В. Селеванова
  - Введение
  - 1. История возникновения меню
    - 1.1. Сущность меню и история его возникновения
    - 1.2. Основные задачи и функции меню
    - Вопросы для самопроверки
  - 2. Виды, структура и особенности меню
    - 2.1. Понятие меню, роль и значение правильности составления меню
    - 2.2. Виды меню и их характеристика
    - 2.3. Особенности меню, используемых в ресторанах и кафе
    - Вопросы для самопроверки
    - Практические задания и тесты
    - Тесты
  - 3. Порядок составления меню и его оптимизация
    - 3.1. Этапы составления меню и факторы, учитываемые при его составлении
    - 3.2. Последовательность расположения закусок и блюд в меню
    - 3.3. Цели и методы качественного анализа меню
    - 3.4. Особенности и точность составления меню
    - Вопросы для самопроверки
    - Тесты
  - 4. Транслитерация и перевод меню
    - 4.1. Сущность и правила транслитерации с

учётом международных стандартов
    - 4.2. Значение и основные правила перевода меню ресторанов, кафе, баров
    - 4.3. Особенности перевода меню ресторанов, кафе, баров
    - 4.4. Достоинства и недостатки разных способов перевода меню
    - Вопросы для самопроверки
    - Практические задания
- 5. Визуализация и дизайн меню
    - 5.1. Сущность и принципы визуализации меню
    - 5.2. Характеристика основных стилей, применяемых в дизайне меню
    - 5.3. Дизайн меню и критерии его оформления
    - 5.4. Способы представления информации в меню
    - Вопросы для самопроверки
    - Практические задания и тесты
    - Тесты
- 6. Электронное меню как инновация на предприятиях сервиса
    - 6.1. Понятие электронное меню и его роль в улучшении качества обслуживания клиентов
    - 6.2. Варианты исполнения и задачи, решаемые с помощью системы электронного меню
    - 6.3. Основные возможности и конкурентные преимущества внедрения электронного меню на предприятиях сервиса
    - 6.4. Электронное меню в отелях, гостиничных комплексах
    - Вопросы для самопроверки
- 7. Праздничное меню и особенности его составления
    - 7.1. Сущность и особенности составления праздничного меню
    - 7.2. Понятие фуршета, его цели и виды
    - 7.3. Особенности составления меню банкета для празднования юбилея, свадьбы, Нового года
    - Вопросы для самопроверки
    - Практические задания
- 8. Карта вин и коктейлей в ресторанах и барах
    - 8.1. Понятие карты вин и факторы, учитываемые при ее составлении
    - 8.2. Последовательность расположения напитков в карте вин
    - 8.3. Сущность и содержание карты коктейлей

ресторана
- 8.4. Оформление карты вин и коктейлей в ресторанах, барах
- Вопросы для самопроверки
- Практические задания и тесты
- Тесты

9. Диверсификация и обновление меню
- 9.1. Понятие диверсификации, ее роль и значение для повышения конкурентоспособности предприятий сервиса
- 9.2. Виды диверсификации и их характеристика
- 9.3. Сущность и частота обновления меню как фактор повышения качества обслуживания клиентов
- Вопросы для самопроверки

Основные термины, используемые при составлении меню ресторанов, кафе, баров

Литература

Приложения
- Приложение 1
- Приложение 2
- Приложение 3

Е.В. Селеванова
Транслитерация и визуализация меню на предприятиях сервиса: учебное пособие

Введение

В современной России предприятия сервиса рассматриваются как важнейший элемент социальной сферы, который существенно влияет на повышение эффективности сферы услуг. Рыночные условия развития экономики вызвали стремительный рост сферы сервиса, изменили роль и место предприятий сервиса в жизни человека.

Высшей целью сферы сервиса является удовлетворение потребностей населения и повышение доходности предприятий сервиса.

Знание основ технологии составления и оформления меню на предприятиях питания необходимо как обучающимся по направлениям «Сервис» и «Туризм», так и специалистам индустрии сервиса и туризма, поскольку современные способы питания многочисленны и сложны по технологии.

Деятельность любого предприятия сервиса определяется выработанной концепцией, которая, в свою очередь, формирует его имидж. Концепция предприятия питания, особенности составления и оформления меню должны способствовать повышению качества обслуживания клиентов. Меню является фирменным рекламным блоком, с которым клиент знакомится в первую очередь. Его уникальный дизайн и содержание могут создать определенный настрой, дать любопытную информацию и улучшить настроение. Первые меню в их современном понимании появились в конце 19 века во Франции и располагались при входе в ресторан на грифельных досках. Сегодня психология меню превратилась в целое направление консалтингового бизнеса, изучающее влияние внешнего оформления меню и расположения в меню различных позиций на выбор посетителя.

Концепция «эффективного меню» как инструмента продаж сводится к тому, чтобы выделить и сделать особо привлекательными прибыльные предложения.

В данном учебном пособии изложены история возникновения меню, его виды, структура, порядок составления, методы анализа и оптимизации меню. Рассмотрены особенности транслитерации, перевода меню, его визуализации, диверсификации и обновления. Особое внимание уделено использованию новых инновационных технологий, применяемых при составлении меню, включая электронное меню. Приведены основные термины, используемые при составлении меню, в том числе на нескольких иностранных языках. Для закрепления теоретических знаний предлагаются практические задания, тесты и контрольные вопросы.

Практическая значимость данного учебного пособия состоит в том, что полученные знания в ходе изучения дисциплины «Транслитерация и визуализация меню» помогут сформировать у студентов профессиональные навыки по составлению, оформлению, обновлению, транслитерации меню на предприятиях сервиса.

1. История возникновения меню

1.1. Сущность меню и история его возникновения

Слово меню появилось во Франции и происходит от латинского minutus (что-то небольшое), во французском языке оно применяется для описания подробного списка или резюме любого рода. Первые меню были изготовлены на небольшой черной доске (на французском – carte), таким образом, предлагаемые блюда выбирались «a la carte» или «согласно досточке». В современном значении «меню» – это перечень блюд и напитков, предлагаемых гостю ресторана, кафе, бара. Фернан Пуан, основатель современной французской кухни, дал четкое и емкое определение того, для чего нужно ресторанное меню: оно «ласкает глаз, вызывает аппетит и информирует посетителя о том, какие траты ему предстоят».

В настоящее время меню является визитной карточкой заведения, поскольку среди других элементов имиджа оно наиболее четко и лаконично определяет категорию ресторана и его посетителей. Очень часто меню является единственной рекламой, которая максимально привлечет внимание посетителей. Грамотно составленное меню окажет значительное влияние на управление ценами и получение высокой прибыли в ресторане.

Первые меню появились около тысячи лет назад в Китае – единственном регионе в мире, где уже существовала бумага. По другой версии, это произошло в древнем Египте, где были найдены инструкции с перечислением блюд на глиняных табличках. Более близкое к современному, первое меню с перечислением блюд, появилось во Франции во времена Карла IX в 1571 году, и было оно выполнено специально для придворного праздника. При Людовике XIV меню имеют вид записочек – карточек на плотной бумаге с заказами блюд для короля: блюда на обед, блюда для удовольствия и т. п. И только в конце XVIII – начале XIX века первые меню стали появляться при входе в ресторан на грифельных досках, а не на столиках – это было слишком дорого для рестораторов. Поэтому французские рестораторы выставляли доски с перечислением и описанием блюд. Печатая меню для своих почетных гостей, одновременно соревнуясь между собой в изысканности оформления индивидуальных меню, лучшие рестораны Европы тем самым занимались и рекламой своих заведений. Но на тот момент меню еще не стало общедоступным.

Лишь в XIX веке меню стало не только достоянием королей и высокой знати, а широких обедающих масс. Меню встречало посетителей при входе на специальном столике, еще до того, как клиент захочет пройти в гардероб или в ресторанный зал. Что было и правильно. И сейчас это уже принято опять во многих ресторанах и кафе, которые оповещают своих посетителей об ассортименте блюд и ценах на них заранее, еще при входе.

А чтобы меню «ласкало глаз», для его оформления в XIX веке рестораторы стали привлекать художников. Рисованные меню в настоящее время являются редкостью, достоянием коллекционеров и собирателей антиквариата. Однако, раньше эти, без преувеличения, произведения искусства, широко использовались как для повседневных трапез, так и на приемах, коронациях и балах. Меню представляло собой красивую обложку с иллюстрациями и несколько страниц со списками блюд, а также винные карты, которые скреплялись золотыми нитями или отдавались переплетчику. Известно, что после 35 лет великий французский художник Пьер Огюст Ренуар ни разу не заплатил по счету в ресторане. Дело в том, что Ренуар являлся оформителем меню лучших парижских ресторанов, которые вместо оплаты бесплатно угощали мастера вкуснейшими обедами и ужинами. Также поступали и другие его современники-художники. Например, известный ценитель французской кухни Анри де Тулуз-Лотрек соглашался оформлять меню только тех заведений, кухню которых он признавал безупречной. Пикассо, Васнецов, Бенуа также не считали оформление меню для себя чем-то зазорным, и делали это с удовольствием.

Такие дорогие меню не были массовым продуктом и их подавали лишь наиболее почетным гостям. В начале прошлого века, с появлением широкой полиграфии, красочные меню стали достоянием широкого круга посетителей ресторанов. Сегодня психология меню превратилась в целое направление консалтингового бизнеса, которое изучает влияние дизайна меню на выбор посетителя.

1.2. Основные задачи и функции меню

В оформлении ресторана каждый отдельный элемент играет нередко очень важную роль. Многие полагают, что меню – это всего лишь перечень блюд, которые заведение предлагает своим посетителям, однако это не совсем так. Действительно, из меню клиент узнает информацию об ассортименте блюд и их стоимости, но данной функцией задача меню не ограничивается.

Для любого предприятия общественного питания меню выполняет две основные задачи:

• с одной стороны, это своеобразное соглашение между заведением и посетителем, поскольку клиент заказывает то или иное блюдо в соответствие с излагаемой информацией о нем. Естественно, посетитель ресторана ждет точного соответствия указанных ингредиентов и способов их приготовления;

• с другой стороны, меню – это часть маркетинговой политики. Красивое описание ассортимента, отличительные особенности и нюансы способа приготовления могут стать выгодной рекламой, как самого блюда, так и для ресторана в целом.

Основные функции меню следующие:

• четко определить ценовую категорию и стиль заведения;

• сообщить гостю информацию о кухне, блюдах и фирменных стандартах обслуживания;

• помочь посетителю сделать выбор;

• развлечь его и доставить эстетическое удовольствие;

• помочь заведению продать наиболее рентабельные и имиджевые блюда.

В современных условиях психология меню превратилось в целое направление консалтингового бизнеса, которое изучает влияние на выбор посетителя изменения макета меню, расположения и выделения в пространстве листа различных позиций, а также способов переключения внимания гостя с цены на качество продукта в то время, когда идет процесс их сопоставления. Если вести речь о меню, как инструменте продаж, то в двух словах концепция «эффективного меню» сводится к тому, чтобы выделить и сделать особо привлекательными прибыльные предложения. Подать в меню блюдо – это лишь полдела. Правильно подать цены в меню не менее важная задача. Традиционный способ, когда цены расположены в правой колонке, некоторые эксперты считают ошибочным, так как такое расположение цен сразу направляет клиента к модели поведения «покупка на основе цен». Многие специалисты советуют указывать

цену сразу за описанием блюда, не выделяя другим шрифтом.

Другой вопрос, как расставить блюда одного раздела так, чтобы правая колонка была правильно организована. Грубой ошибкой является расположение блюд по порядку от самого дорогого до самого дешевого. Сначала посетителя поражают высокой ценой, и он уже настроен на то, чтобы искать способы ее снизить и удовлетвориться более простым блюдом. Поэтому специалисты советуют располагать блюда от дешевого до самого дорогого, чтобы клиент привыкал к уровню цен постепенно. Все блюда включаются и поддерживаются в меню по разным соображениям. Одни готовятся в большом количестве, поскольку нравятся многим посетителям и формируют основу меню, другие блюда включаются в меню на всякий случай, на любителя, третьи для имиджа, а четвертые являются результатом творческих экспериментов шеф-повара.

В западном ресторанном бизнесе сложилась следующая классификация блюд.

«Любимые коньки» – традиционные блюда, которые широко известны, рассчитаны на средний вкус, просты в приготовлении, но не прибыльные.

«Бездомные собаки» – тоже традиционные, но менее привлекательные, и, главное, низкорентабельные блюда. Обычно они представляют собой необходимые элементы национальной кухни, которую презентует ресторан.

«Звезды» – новаторские, креативные блюда, нуждающиеся в представлении. Они сложны в приготовлении, но возбуждают интерес и высоко прибыльные.

«Загадки» – блюда, которые не нравятся большинству, но могут найти своих ценителей. Обычно это блюда, в которых не так важен вкус, как идея, они приносят большую прибыль.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение меню и раскройте его значение для ресторанов, кафе, баров.

2. Раскройте историю появления меню в зарубежных странах и в России.

3. Какие основные задачи выполняет меню?

4. Охарактеризуйте функции меню.

5. Охарактеризуйте концепцию «эффективного» меню как инструмента продаж для ресторанов.

6. Дайте классификацию блюд в меню, принятых в западном ресторанном бизнесе.

2. Виды, структура и особенности меню

2.1. Понятие меню, роль и значение правильности составления меню

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, кондитерских изделий, размещенных в определенной последовательности, имеющихся в продаже в течение дня, с указанием цены и выхода.

В действительности меню – это гораздо больше, чем просто перечень блюд. Меню – это основа всей концепции ресторана, кафе или бара.

Меню является документом, предназначенным для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристик. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. На специальных предприятиях питания меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия: в кафе общего типа, детском, молодежном – с горячих напитков, в кафе-кондитерской – с мучных кондитерских изделий, в вареничной – с вареников, в чайных – с чая и т. д. При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 50762-95. Меню составляет заведующий производством, а в ресторанах – с участием метрдотеля, который затем передает калькулятору для определения продажных цен на блюда и директору ресторана для утверждения.

Меню – красочная карта, где указываются названия блюд, кулинарных и кондитерских изделий, их выход (вес одной порции в граммах) и цена (стоимость этой порции, рассчитанная с помощью калькуляции). При обслуживании в ресторанах официант или метрдотель подают меню гостям, чтобы они ознакомились с ассортиментом блюд и закусок, могли выбрать и сделать заказ. Меню составляется ежедневно с учетом имеющихся продуктов и ассортиментного минимума.

Ассортиментный минимум – это определенное количество блюд и напитков, которое должно быть ежедневно в реализации. Он устанавливается в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания. Блюда и закуски, входящие в состав ассортиментного минимума, должны изготавливаться из разнообразных видов сырья с применением различных способов кулинарной обработки и чередоваться по дням недели. Ассортиментный минимум может быть расширен за счет включения фирменных и сезонных блюд, но его сокращение не допускается.

Меню должно служить гарантией того, что потребители получат предлагаемый в нем ассортимент блюд в течение установленного периода работы зала ресторана. В меню следует включать блюда, пользующиеся наибольшим спросом потребителей, и обязательно овощные, рыбные, мясные блюда и закуски, приготовленные с использованием различных способов тепловой и кулинарной обработки (отварные, жареные, припущенные, запеченные).

При составлении меню учитываются такие факторы, как тип заведения, ассортиментный минимум блюд, особенности обслуживаемого контингента, мощность предприятия, наличие сырья и продуктов, сезонность, время обслуживания (завтрак, обед, ужин), квалификационный состав поваров, оснащение необходимым оборудованием, посудой, инвентарем, трудоемкость блюд и кулинарных изделий.

Значение правильно составленного меню заключается в следующем:

• меню является эффективным средством для формирования взаимоотношений, проведения маркетинга и контроля за ценами;

• меню – это индикатор желаний клиента и возможностей предприятия;

• меню означает контроль уровня доходов и средств решения финансовых задач;

• меню способствует правильной организации трудового процесса.

Меню составляется с мыслями о клиенте. Следует знать своего клиента, ориентироваться на него, не создавать пестроты вкусов.

2.2. Виды меню и их характеристика

В зависимости от типа предприятия общественного питания и формы обслуживания меню подразделяют на следующие виды:

- меню со свободным выбором блюд;
- меню комплексного обеда (завтрака, ужина);
- меню дневного рациона;
- меню диетического и детского питания;
- банкетное меню;
- меню тематических мероприятий (новогоднее, масленица и др.).

К специальным видам меню относятся: вкладыши в меню – блюда от шеф-повара, дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, меню для гурманов, постное меню и т. д. Каждый вид меню содержит три графы: выход блюда, его наименование и цену.

Меню со свободным выбором блюд применяют в ресторанах, кафе. В меню включают блюда от шеф-повара, фирменные блюда, холодные блюда и закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. В меню со свободным выбором блюд указывается выход блюда, его наименование и цена. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. Для блюд, которые подаются с гарниром и соусом, выход указывают дробью (основной продукт, соус, гарнир). Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, указывают массу каждого вида гарнира.

В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания. Заголовки включают такие категории как блюда от шеф-повара, фирменные блюда, холодные закуски, горячие закуски, супы, горячие блюда, а также подзаголовки (холодные, рыбные, мясные, овощные, салаты). Название блюда может быть простым, включающим описание данного блюда, например, «Осетрина на вертеле с овощным гарниром» или сложным – «Кальмары, фаршированные нежнейшими кусочками лососины, осетрины и соусом Бешамель». Описания информируют потребителей о составе блюда и способах кулинарной обработки входящих в него продуктов, например, «Трезубец Нептуна» (свиная корейка на косточке, баранья корейка на косточке, филе вырезки говядины со сложным гарниром).

Разновидностью меню со свободным выбором блюд является меню заказных блюд, которое обычно применяется в ресторанах.

В меню заказных блюд включают фирменные блюда, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. При составлении меню придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд. В кафе меню рекомендуется начинать с горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

Меню комплексного обеда (завтрака или ужина) составляют для рабочих, студентов, школьников и других контингентов питающихся, в том числе в ресторанах. При составлении комплексного меню обеда (завтрака, ужина) наряду с нормами рационального питания учитывают стоимость рациона, разнообразие и правильный подбор продуктов, входящих в блюда. В меню комплексного обеда входят, как правило, холодная закуска, суп, второе горячее, блюдо и десерт. Меню рекомендуется составлять заранее в двух вариантах, отличающихся по составу блюд и цене. В рабочих, студенческих и школьных столовых меню комплексных обедов (завтраков и ужинов) составляют, как правило, на 7-10 дней, что дает возможность разнообразить ассортимент блюд по дням недели или декады.

Меню дневного рациона используется в домах отдыха, санаториях, детских лагерях. Его составляют также для участников симпозиумов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторанах два-три раза в день. При составлении этого вида меню учитывают особенности обслуживаемого контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий). Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина с учетом физиологических потребностей человека. Оно может быть и со свободным выбором блюд и заранее скомплектовано. Калорийность меню дневного рациона колеблется от 2000 до 5000 ккал.

Меню диетического питания составляется в диетстоловых с учетом 5–6 основных диет. Для каждой диеты составляется определенный набор продуктов, при этом в составлении меню принимает участие диетолог.

Меню детского питания составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков с разным выходом порций для разных возрастных групп от 7 до 10 лет и от 14 до 17 лет. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели.

Меню банкетов составляют в каждом конкретном случае при приеме заказа с учетом пожелания заказчика, вида банкета и времени его проведения. Так, банкет за столом с полным

обслуживанием официантами может быть завтраком, обедом или ужином, это учитывается при составлении меню. В меню банкета-обеда включают несколько холодных закусок, одну горячую закуску, суп, одно или два вторых горячих блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей, десертное блюдо, фрукты, горячие напитки (кофе, чай). При разработке банкетного меню учитывают общее количество блюд и напитков, планируемых на каждого участника банкета, а также традиционные особенности.

Меню тематических мероприятий составляют при встрече Нового года, торжествах в дни традиционных праздников, например, масленица, которая по старому обычаю отмечается русскими блинами, а к ним подают растопленное сливочное масло и сметану в соусниках.

2.3. Особенности меню, используемых в ресторанах и кафе

В ресторанах и кафе при отелях и гостиничных комплексах используются следующие виды меню.

Меню «a la carte» содержит порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое. Используется в дорогих ресторанах, чаще всего расположенных в гостиничных комплексах высокой категории. Меню включает фирменные и заказные блюда, закуски, первые и вторые блюда, горячие напитки и десерты. Все порционные блюда готовятся по заказу посетителей ресторана и подаются через 15–20 мин, о чем официант должен предупредить гостей. При составлении меню порционных блюд придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

Меню «table d'hote» – меню общего стола, предлагает варианты сформированных комплексов закусок, блюд, десертов, напитков по единой фиксированной цене. Программа меню общего стола включает от пяти до семи наименований. Применение такого меню практикуется в ресторанах при гостиничных комплексах, так как обеспечивает быстрое и экономичное обслуживание.

Туристское меню строится таким образом, чтобы привлечь внимание туристов, делая акцент на дешевизну и питательные качества, что является существенной информацией для туристов. Могут быть подчеркнуты национальные блюда, интересные для туристов, либо возможность пообедать быстро и недорого.

В ресторанах практикуется составление меню экспресс-обедов (на отдельных бланках), причем блюда этого меню не должны повторяться в меню заказных блюд. Меню обеденных блюд и экспресс-обедов применяют только в дневные часы работы ресторана.

В меню обеда (дежурные блюда) включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Этот вид меню удобно использовать в вокзальных ресторанах, аэропортах. В качестве дежурных блюд должны быть закуски трех-четырех наименований, первые блюда до пяти наименований, сладкие блюда, горячие и холодные напитки трех-четырех наименований, а также мучные кондитерские изделия. Меню обеденных блюд и экспресс-обедов печатаются ежедневно и вручаются посетителям

при приеме заказа в дневное время.

Меню дневного рациона составляют для участников съездов, конференций, симпозиумов, совещаний, групп иностранных туристов, которые питаются три или четыре раза в день. Меню дневного рациона может быть скомплектованным заранее и его составляют в зависимости от суммы, которой располагает заказчик. Например, в меню скомплектованного завтрака обычно включают два или три вида холодных закусок, одно горячее блюдо и горячие напитки (чай, кофе), мучные изделия.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение меню.
2. Охарактеризуйте понятие ассортиментный минимум.
3. Что необходимо учитывать при составлении меню?
4. В чем заключается значение правильно составленного меню?
5. Назовите существующие виды меню на предприятиях общественного питания.
6. Чем отличается меню со свободным выбором блюд от меню комплексного обеда?
7. Чем отличаются меню дневного рациона от меню со свободным выбором блюд, в каких случаях эти меню применяются?
8. Дайте характеристику меню диетического питания, детского питания и меню банкетов?
9. Какие виды меню используются в ресторанах, их особенности?
10. В каких случаях предлагается меню по методу экспресс-обедов?

Практические задания и тесты

Задание 1

Разработать новые названия блюд для меню ресторана «Adrian».

Таблица 1

Меню ресторана «Adrian»

Старое название блюда	Новое название блюда	Описание блюда
1. Букет свежих овощей		Большая тарелка с красной редиской, молодыми огурчиками, хрустящей морковкой, сочными помидорами, разноцветным перцем. Подается с анчоусовым соусом и сыром рокфор.
2. Блинчики с сёмгой и красной икрой		Блинчики из рисовой муки подаются с ломтиками сёмги, мясом краба и красной икрой.
3. Сырный паштет		Запекается с брокколи. Подается со свежими листьями зеленого салата и помидорами черри.
4. Салат «Провансаль»		Помидоры черри, сыр, маслины, шампиньоны, майонез.
5. Суп-пюре из шампиньонов		Популярное блюдо бельгийской кухни. Подается со сметаной, рубленым яйцом, петрушкой.
6. Уха		Готовится из осетрины, белуги, сёмги
7. Окрошка с говядиной		Подается с говядиной, зеленью и свежим огурчиком.
8. Рулет из говядины		Подается под грибным соусом с печеным картофелем и маринованными огурчиками.
9. Мясо в горшочке		Кусочки обжаренной баранины укладывают в горшочек с морковью, луком, тушат с добавлением специй.
10. Кабачок по-гречески		Кабачок наполняют говяжьим фаршем, посыпают тертым сыром и запекают до золотистой корочки.
11. Печеный ананас с пассифрутами		Десерт с гавайских островов. Половина спелого ананаса заполняется его мякотью, пассифрутами, маринадом из апельсина. Подается со свежими ягодами клубники.

Тесты

Тест 1

В чем заключается сущность меню «a la carte»?

1. Указываются порционные блюда с индивидуальной ценой.

2. Предлагаются комплексные обеды.

3. Указываются блюда, которые можно заказать в любое время суток.

Тест 2

Какие блюда содержит меню «table d'hote»?

1. Порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое.

2. Выбор одного или нескольких вариантов блюд по фиксированным ценам.

3. Блюда, которые можно заказать в любое время суток.

Тест 3

Укажите правильную последовательность блюд в меню.

1. Фирменные, закуски, основные блюда.

2. Закуски, основные блюда, фирменные.

3. Основные блюда, фирменные, закуски.

3. Порядок составления меню и его оптимизация

3.1. Этапы составления меню и факторы, учитываемые при его составлении

Меню – это перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже в ресторане на данный день с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня входящих в их состав компонентов. При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 5076-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Основные этапы составления меню следующие. На первом этапе составления меню разрабатывают ассортимент блюд и напитков, содержащий традиционные, новые и фирменные блюда. При этом необходимо постоянно следить за изменяющимися предпочтениями потребителей, изучать спрос на блюда и вносить изменения в меню.

На втором этапе необходимо определить, какие блюда следует выделить в меню. Для привлечения внимания к блюду нужно поместить его название с фотографией и рекламным текстом в самом выгодном месте в меню. Хорошая реклама блюда увеличивает объем его продаж. На третьем этапе производят анализ блюд, включенных в меню, на популярность и прибыльность.

Составление меню считается сложным и трудоемким делом, поскольку является одновременно наукой и искусством, оно требует большого практического опыта и учета разнообразных факторов.

При составлении меню необходимо учитывать следующие факторы:

- контингент посетителей;
- сырье, используемое при приготовлении блюд;
- численность и квалификация персонала;
- техническое оснащение.

1. Контингент посетителей. Его определяют по профессиональному, возрастному и другим признакам. При достаточном ассортименте в меню следует включать блюда различной стоимости, полными порциями и полупорциями. Меню составляется с мыслями о гостях, а не о том, что любит владелец и может приготовить шеф-повар. Меню должно соответствовать профилю и концепции ресторана. Например, если концепция обращена к широкому кругу гостей со средним достатком, то в

меню обязательно должен быть предусмотрен большой (но не глубокий) ассортимент блюд и напитков со средним уровнем цен на них. Причиной успеха многих известных предприятий питания явилось то, что они смогли сфокусировать свои концепции на вкусах и пожеланиях гостей, прежде всего получивших отражение в меню.

2. Сырье, используемое при приготовлении блюд. Наличие, качество, сроки хранения и способы кулинарной обработки сырья определяют ассортимент готовой продукции. Большинство ингредиентов, необходимых для приготовления блюд, должны иметься в наличии круглый год. Клиентов важно правильно проинформировать о том, из каких продуктов были приготовлены блюда: из свежих, замороженных, консервированных, сушеных и т. д. Следует также иметь в виду, что одни и те же блюда в разное время года имеют различные цены, что обусловлено сезонными колебаниями цен на продукты, например, свежие овощи и фрукты намного дешевле летом и осенью, чем зимой и весной.

3. Численность и квалификация персонала. Учет данного фактора позволяет ответить на вопросы:

• достаточна ли численность персонала для того, чтобы справиться с потоком заказов в часы пик?

• соответствует ли профессиональное мастерство персонала (поваров, официантов) ожиданиям гостей?

Постоянной проблемой для всех предприятий питания является рациональное распределение рабочей нагрузки в течение дня, в особенности, когда предприятие предлагает широкий ассортимент блюд и напитков. В решении этой проблемы огромное значение придается расчету потребности в обслуживающем персонале и построении рабочего графика, максимально учитывающего всплески и спады активности посетителей.

Определяющим показателем профессионального мастерства и квалификации персонала является его соответствие условиям конкретного предприятия, имеющего меню с определенным числом блюд различной сложности и обслуживающего определенное число клиентов. В современных больших ресторанах высокое качество блюд и быстрота обслуживания достигаются за счет глубокой специализации выполнения производственных процессов. Например, в состав классической кухонной бригады (фр. le service de cuisine), предложенной Жоржем Огюстом Эскофье (1846–1935) входят:

• шеф-повар (фр. maitre saucier);

• заместитель шеф-повар (фр. sous chef), который осуществляет повседневное руководство рабочими сменами. На

крупных предприятиях

питания может быть несколько заместителей: один или два обычно отвечают за дневную смену, один – за вечернюю, один – за банкеты;

• сменный повар (фр. chef de partie);

• специалист по соусам (фр. saucier);

• специалист по жаркому (фр. rotisseur). Готовит жареные и тушеные блюда из мяса, птицы, рыбы;

• специалист по супам;

• специалист по холодным мясным закускам (фр. garde manger). Обрабатывает сырое мясо, делает холодные закуски, паштеты, салаты;

• банкетный повар, который готовит по меню банкетов;

• специалист, занимающийся приготовлением сладких блюд, всевозможной выпечки (фр. patissier);

• специалист по приготовлению овощных блюд и гарниров (фр. entremetier).

Широкий выбор напитков, предлагаемых в меню, требует наличия в бригаде официантов специалиста по винам (фр. sommelier).

4. Техническое оснащение означает наличие разнообразного кухонного оборудования и его мощность. При составлении меню очень важно учесть этот фактор. Проблема учета мощностей обусловлена широким разнообразием блюд в меню, приготовление которых требует сложной технологии и соответствующего оборудования. Во время функционирования ресторана, кафе, бара перестройка кухонного оборудования обходится очень дорого. В этом случае проще изменить меню, приспособив его к уже имеющемуся оборудованию. Меню должно быть составлено так, чтобы равномерно задействовать имеющиеся мощности. Меню, которое перегружает определенную часть оборудования, например гриль, бройлер или фритюр, снижает его производительность, замедляет обслуживание и делает контроль за качеством более затруднительным.

Тенденции 70-80-х годов двадцатого столетия, среди которых главной было стремительное развитие цепей предприятий общественного питания, привели к тому, что к разработке и подготовке меню стали относиться как к серьезной науке. Предприятия сервиса стали закупать и устанавливать строго определенное оборудование, необходимое для приготовления блюд, предусмотренных в меню.

3.2. Последовательность расположения закусок и блюд в меню

При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд и кулинарных изделий, как по видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

Любое меню, даже самое маленькое, составляется по заданной системе, где блюда или их группы перечисляются в определенной последовательности.

Фирменные закуски и блюда
Холодные закуски и блюда
Горячие закуски
Супы
Горячие блюда
Десерты
Горячие напитки
Холодные напитки
Кондитерские изделия

Хорошая идея – добавить в основное меню услуги, не связанные с потреблением пищи. Они могут быть стандартными и оригинальными, платными и бесплатными.

Рассмотрим подробнее состав названных блюд.

Холодные блюда и закуски.
К ним относятся следующие.
Икра зернистая осетровых рыб.
Икра кетовая лососевых рыб.
Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном).
Рыбные холодные блюда:
• рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга);
• рыба заливная;
• рыба фаршированная;
• рыба под маринадом;
• рыба под майонезом.
Рыбная гастрономия и закусочные консервы:
• шпроты с лимоном;
• рыба холодного и горячего копчения;
• сельдь натуральная, с гарниром, рубленая;

• нерыбные продукты моря, салаты рыбные.

Мясные холодные блюда и закуски:

• мясо отварное, заливное;
• мясо фаршированное;
• мясо шпигованное;
• мясо жареное;
• мясная гастрономия;
• салат мясной.

Домашняя птица и дичь холодные:

• птица и дичь отварные;
• птица заливная;
• птица фаршированная;
• птица и дичь жареные;
• салаты из птицы и дичи.

Овощные и грибные закуски:

• салаты овощные;
• соления, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные).

Горячие закуски.

Рыбные, из нерыбных продуктов моря.

Мясные.

Из субпродуктов.

Из птицы и дичи (жульены).

Овощные и грибные.

Яичные и мучные.

Супы.

Они имеют следующие разновидности:

• прозрачные;
• пюреобразные;
• заправочные;
• молочные, холодные, сладкие.

Горячие блюда.

Рыбные горячие блюда, к ним относятся:

• рыба отварная и припущенная;
• рыба жареная;
• рыба запеченная.

Мясные горячие блюда, к ним относятся:

• мясо отварное;
• мясо, жаренное крупными и порционными кусками;
• мясо в соусе (бефстроганов, поджарка);

• мясо, жаренное в панированном виде;
• субпродукты жареные;
• мясо тушеное и запеченное;
• блюда из рубленого мяса и котлетной массы.

Горячие блюда из домашней птицы и дичи, они включают:
• птица отварная, припущенная;
• птица фаршированная;
• птица и дичь жареные;
• блюда из тушеной птицы;
• блюда из рубленой птицы.

Десерты.

Они подразделяются на:

• горячие (яблоки в тесте жареные, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и др.);

• холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки, взбитые с наполнителями, компоты из свежих и консервированных фруктов);

• фрукты, ягоды натуральные и в сиропе.

Горячие напитки.

Чай, кофе, какао, шоколад.

Холодные напитки.

Это напитки из фруктов и ягод, например, вода брусничная, морс клюквенный, квас. Безалкогольные коктейли. К

Кондитерские изделия

Пирожные в ассортименте, торты, кексы, пироги, пирожки

При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания различных компонентов друг с другом, например: клюква – с дичью, яблоки – со свининой, помидоры – с телятиной, лимон – с рыбой.

При составлении меню учитывается сезонность. В летнее время в меню необходимо включать холодные супы (окрошка, свекольник) и свежие овощи, ягоды и фрукты, а зимой – более плотные и сытные блюда, например мясные и из жирной рыбы, салаты из сырых и квашеных овощей – источников витаминов. В ресторанах при гостиницах, при обслуживании совещаний и конференций меню составляется отдельно для завтраков, обедов и ужинов. Для банкетов меню составляется по желанию заказчика

и в зависимости от возможностей ресторана. В ресторанах люкс и высшего класса ассортимент блюд и закусок состоит преимущественно из изысканных фирменных, заказных и порционных блюд. В ресторанах первого класса в меню входят фирменные блюда и изделия сложного приготовления. В течение всего дня меню не должно меняться и блюда должны быть в продаже. Блюда и закуски в меню располагают по давно сложившемуся принципу – от менее острых блюд к более острым, от припущенных к жареным и тушеным.

3.3. Цели и методы качественного анализа меню

При составлении меню также учитывают результаты качественного анализа меню. Цель качественного анализа меню состоит в том, чтобы сократить ассортимент предлагаемых блюд, оставив лишь те, которые пользуются самым большим спросом и приносят высокую прибыль. Меню не должно представят кулинарный справочник.

Известны несколько классических методов анализа меню. Один из старейших методов был предложен Джеком Миллером. В основе его анализа лежит разделение ассортимента блюд на две группы: блюда, пользующиеся спросом клиентов и блюда, не пользующиеся спросом клиентов. Пользующиеся высоким спросом блюда Джек Миллер называл «победителями», несмотря на низкий процент рентабельности.

В 1985 году Хайес и Гуфман предложили метод, в основе которого лежит ранжирование блюд в меню, т. е. присвоение каждому блюду индивидуального ранга в зависимости от прибыльности. Блюда первых трех рангов приносят наивысшую прибыль.

Таблица 2

Ранжирование блюд по методу Хайеса и Гуфмана

Наименование блюда	Чистая прибыль (убыток), усл. ед.
1. Лангет	58,30
2. Филе куриное в белках	26,66
3. Помидоры, фаршированные сырным салатом	21,03
4.Салат из кукурузы с черносливом	19,75
5. Карбонад с гарниром	16,65
6. Креветки	-2,32
7. Грибы, запеченные в сметане	-10,15
8. Осетрина заливная	-17,74
9. Спагетти	-19,40
10. Баранина, жаренная на вертеле	-20,35

В основе других методов качественного анализа меню лежит разбивка ассортимента блюд на четыре основные группы (каждая – с наименьшими и наибольшими объемами продаж, прибылью и другими показателями), а затем оптимизация меню на основе сравнительного анализа.

Метод Миллера, разработанный в 1980 году, предполагает следующую матрицу: вертикальная ось координат – объем

продаж, горизонтальная ось координат – себестоимость в процентах. Лучшими признаются блюда с наименьшей себестоимостью и большим объемом продаж.

В 1982 году профессором Вашингтонского университета Доналдом Смитом в учебном курсе «Инжиниринг меню» была предложена схема, состоящая из четырех позиций, оценивающих каждое блюдо в меню. При этом блюда подразделяют на 4 группы: звезды, загадки, любимые коньки и бездомные собаки.

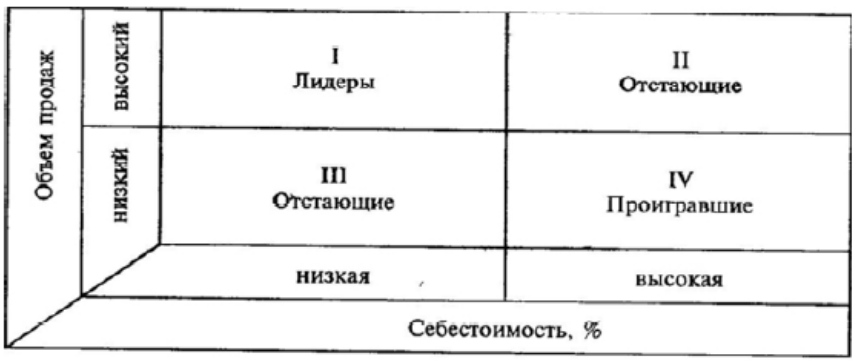

Рис. 1. Анализ меню по методу Миллера

Звезды – это блюда, пользующиеся высокой популярностью и прибыльностью. Как правило, это блюда от шеф-повара и фирменные. Они обладают высокой валовой прибылью (горизонтальная вот координат) и самым высоким объемом продаж (вертикальная ось), причем валовую прибыль Д.Смит определяет как разницу между ценой и себестоимостью и без учета объема продаж.

Загадки – блюда, которые должны приносить большую прибыль, но еще недостаточно популярны.

Любимые коньки – популярные блюда, но не дающие высокой прибыли.

Собаки – неприбыльные и непопулярные блюда.

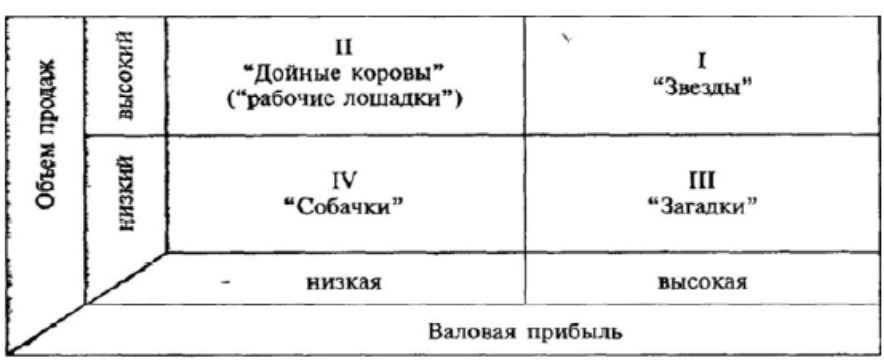

Рис. 2. Анализ меню по методу Д.Смита

После анализа блюд меню необходимо увеличить ассортимент звезд, загадок, усовершенствовать любимых коньков и исключить бездомных собак.

В меню каждого ресторана обычно присутствуют все четыре позиции блюд. Менеджеры обычно стремятся увеличить число «звезд» и избавиться от «собачек». Однако на практике сделать это очень трудно, поскольку сегодняшняя «звезда» может завтра надоесть посетителям и превратиться в «загадку» и, наоборот, блюдо «загадка» может превратиться в «звезду».

В 1983 году Дэвид Пэйвесик для анализа меню предложил руководствоваться комбинацией трех переменных: себестоимостью блюд, валовой прибылью, объемом продаж.

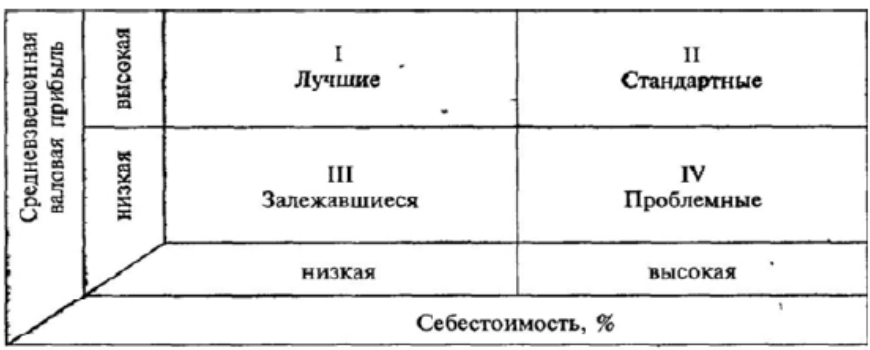

Рис. 3. Анализ меню по метолу Д.Пэйвесика

В предложенной матрице лучшими позициями являются блюда с низкой себестоимостью и высокой средневзвешенной валовой прибылью, дополненной высоким объемом продаж.

При проведении сравнительного анализа меню по всем предложенным методам необходимо учитывать следующие условия: различные группы блюд в меню (закуски, основные блюда, десерты), время еды (ланч, ужин), форму обслуживания, размер ресторана и тип управления.

3.4. Особенности и точность составления меню

Меню должно содержать перечень именно тех блюд, которые есть в наличии или могут быть приготовлены для гостей. Внешний вид меню должен отражать рыночную концепцию, облик и дизайн предприятия. Палитра, используемая при оформлении меню, должна соответствовать цветовой гамме, используемой при отделке помещения ресторана. Размер и четкость шрифта определяются с учетом освещенности зала, так как слабое освещение в зале затрудняет гостям чтение меню.

Меню может быть напечатано на различных материалах: от тонкой бумаги разового пользования в специально выделанной кожи или пергамента. Однако чаще всего меню печатают на недорогой бумаге, которую затем вкладывают в обложку длительного пользования. Часто используется многоцветная печать с фотографиями ресторана, его залов, фирменных и национальных блюд. Хотя украшение карты меню фотографиями блюд «звезд» или «загадок» широко используется в ресторанном бизнесе, отношение к этому специалистов неоднозначно. Так, французские специалисты считают, что наличие фотографий в меню необязательно, поскольку клиент должен вообразить блюдо, а не рассматривать его на фотографии.

Часто в меню используется описание блюд. В данном случае важно указать ингредиенты, которые хочет подчеркнуть шеф-повар. Простое перечисление названий блюд, пусть и оригинальных (например, «Кантата», котлета «Варшава») ничего не скажет клиенту. Если в меню описания блюд отсутствуют, официант должен быть готов в устной форме рассказать об их составе и особенностях приготовления.

При составлении меню особое отношение требуется к предложению десерта. Десерт – это традиционный финал настоящей трапезы. В точном кулинарном понимании десерт это не просто завершающее блюдо стола, его основное назначение – снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызвать у клиента желание заснуть. Основное правило следующее: выбор десертов должен быть небольшим, однако при этом не следует экономить место в меню. Совершенно недопустимо наличие в меню записи: «Фрукты в ассортименте» или «Мороженое в ассортименте». Настоящий, хорошо преподнесенный десерт в меню является лицом ресторана, поскольку как последнее блюдо десерт обязательно запоминается гостями.

В меню не допускается никаких исправлений от руки, подтирок, помарок. При осуществлении заказа в ресторане пользуются определенными правилами подачи меню. Меню подают правой рукой с правой стороны гостя в раскрытом виде на той странице, где перечислены фирменные блюда, холодные закуски. Если гостей двое – мужчина и женщина, то меню предлагают мужчине, который сам передает его даме. После того как дама сделает выбор, мужчина диктует заказ официанту. Если пришла группа, меню подают старшему или старшей по возрасту. Если в группе есть мужчины и женщины, то меню подают тому гостю, который обратился к официанту. Если гостей много, желательно принести несколько экземпляров меню. Подав меню, официант должен предоставить время сделать выбор и подойти к столу вновь, когда гость положит меню на стол или пригласит его.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите основные этапы составления меню.
2. Перечислите факторы, учитываемые при составлении меню.
3. Каково влияние численности и квалификации персонала на составление меню?
4. Как влияет наличие разнообразного кухонного оборудования и необходимых ингредиентов на составление меню?
5. Какова последовательность расположения закусок и блюд в меню?
6. В чем заключаются принципы, правила и особенности составления меню?
7. Какова цель качественного анализа меню?
8. Дайте характеристику метода анализа меню, предложенного Джеком Миллером.
9. В чем отличие метода Хайеса и Гуфмана от метода Джека Миллера?
10. Назовите основные правила подачи меню.

Тесты

Тест 1

Укажите, кто составляет ежедневное меню.

1. Заведующий производством (шеф-повар).
2. Администратор (метрдотель).
3. Бухгалтер калькулятор.
4. Директор.

Тест 2

Укажите, какие факторы необходимо учитывать при составлении меню

1. Вкусы и желания потенциальных посетителей.
2. Вкусы и желания заведующего производством.
3. Вкусы и желания метрдотеля.
4. Вкусы и желания директора.

Тест 3

Правильно ли указана последовательность записи в меню закусок: мясные холодные закуски, рыбные холодные закуски, закуски из птицы и дичи, овощные и грибные закуски?

а) Да

б) Нет

Тест 4

Укажите правильный порядок расположения супов в меню.

1. Прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие.
2. Холодные, прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, сладкие.
3. Пюреобразные, прозрачные, заправочные, молочные, холодные, сладкие.

Тест 5

Укажите правильный порядок расположения горячих рыбных блюд в меню.

1. Рыба жареная, отварная, запеченная, припущенная.
2. Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная.
3. Рыба запеченная, отварная, жареная, припущенная.

Тест 6

Укажите правильный порядок расположения мясных горячих блюд в меню.

1. Мясо жареное, тушеное, запеченное, отварное, блюда из рубленого мяса и котлетной массы.

2. Мясо отварное, жареное, тушеное, запеченное, блюда из рубленого мяса и котлетной массы.

3. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы, мясо отварное, жареное, тушеное, запеченное.

Тест 7

Укажите, какова правильная последовательность записи в меню сладких блюд.

1. Фрукты и ягоды натуральные и в сиропе, горячие сладкие блюда, холодные.

2. Фрукты и ягоды натуральные и в сиропе, холодные сладкие блюда, горячие.

3. Холодные сладкие блюда, горячие, фрукты и ягоды натуральные и в сиропе.

4. Горячие сладкие блюда, холодные, фрукты и ягоды натуральные и в сиропе.

Тест 8

Укажите, какова правильная последовательность записи в меню горячих напитков.

1. Горячий шоколад какао, кофе, чай.

2. Какао, горячий шоколад, чай, кофе.

3. Кофе, какао, горячий шоколад, чай.

4. Чай, кофе, какао, горячий шоколад.

4. Транслитерация и перевод меню

4.1. Сущность и правила транслитерации с учётом международных стандартов

Транслитерация – это один из способов перевода лексической единицы оригинального текста, особенно если эта единица не имеет эквивалентов в языке перевода.

Транслитерация иноязычных реалий – их написание буквами (символами) принимающего языка на основе заранее установленной единообразной системы их соответствия буквам и буквосочетаниям исходного языка. При этом подразумевается, что исходный и принимающий языки пользуются различными алфавитами, но буквы (и буквосочетания) этих языков можно поставить в некоторое соответствие друг другу. Такое соотнесение букв и буквосочетаний исходит в большинстве случаев из подобия тех звуков (звукосочетаний), которые они регулярно обозначают. Этот способ применяется для воспроизведения в тексте перевода таких лексических единиц, как имена и фамилии лиц, многие географические названия, названия улиц, площадей, гостиниц, театров, названия газет, журналов, например, Ivan Bunin.

Транслитерация – формальное побуквенное воссоздание исходной лексической единицы с помощью алфавита переводящего языка, буквенная имитация формы исходного слова.

Таблица 3

Международные стандарты транслитерации

Для русского алфавита	Для латинского алфавита
А - a	A - а, э, е
Б - b	B - б
В - v	C - с, ц, к
Г - g	D - д
Д - d	E - и, е
Е - e, ye	F - ф
Ё - e, ye	G - г, дж
Ж - zh	H - х
З - z	I - и, ай
И - i	J - дж, ж, й
Й - y	K- к
К - k	L - л
Л- l	M - м
М - m	N - н
Н - n	O - о, оу
О - o	P - п
П - p	Q - к
Р- r	R - р
С - s	S - с, ш
Т - t	T - т
У - u	U - у, ю
Ф - f	V - в
Х - kh	W - у, в
Ц - ts	X - кс
Ч - ch	Y - и, й
Ш - sh	Z - з, ц
Щ - shch	
Ъ - не транслитерируется	
Ы - y	
Ь – не транслитерируется	
Э - e	
Ю - yu	
Я - ya	

Основные правила транслитерации меню с учетом международных стандартов транслитерации заключаются в следующем.

1. Придерживаться международных стандартов транслитерации.

Международные стандарты транслитерации представлены в таблице 3.

2. Транслитерации подлежат практически все имена собственные, включая имена людей, географические названия, именования национально-культурных реалий и т. п.

3. Применение транслитерации к переводу встречающихся в тексте названий требует предварительного культурологического анализа, призванного определить возможные традиционные формы того или иного названия, уже утвердившиеся в мировой или переводящей культуре и требующих воспроизведения именно

в той форме, в какой они существуют.

4. Транслитерации подлежат большинство вновь вводимых терминов в специальных областях. Здесь следует, однако, помнить, что во многих случаях нет необходимости в транслитерации чужого слова, если этому слову в переводящем языке имеется однозначное соответствие, которое либо употреблялось раньше в аналогичном значении, либо применимо в качестве вновь вводимого термина. Введение в обиход параллельных терминов-транслитераций наряду с уже существующими терминами из числа единиц переводящего языка, по существу, равнозначно созданию профессиональных жаргонизмов, то есть выходит за пределы литературной нормы.

5. Транслитерация может применяться как компонент смешанного перевода, параллельно с калькированием и семантическим переводом.

4.2. Значение и основные правила перевода меню ресторанов, кафе, баров

Важность **правильного перевода меню** сложно переоценить, ведь от его «адекватности» зависит отношение посетителей ресторана, и соответственно степень доверия к нему. Если читая меню ресторана высокого класса, вам хочется смеяться, то остается только надеяться, что вы насладитесь едой и не потратите деньги впустую.

Поэтому специалист, который берется за **перевод гастрономического характера**, должен помнить, что гастрономические реалии несут лингвокультурную информацию, которая может быть неявной, и он должен тщательно исследовать предмет с лингвострановедческой позиции. Ведь перевести необходимо не только когнитивную информацию, но и скрытую сторону названия, а также позаботиться об эстетической стороне перевода, то есть подобрать название блюда, которое будет интригующе звучать и побуждать клиента к заказу.

Основные правила перевода меню:

1. При переводе меню должны соблюдаться традиции страны, на язык которой осуществляется перевод

2. Многие блюда национальной кухни не имеют аналогов в других странах. В этом случае название сохраняется, но нужно обязательно объяснять состав блюда и давать развернутое описание.

3. Многих названий блюд и напитков нет в словарях, поэтому необходимо найти способы правильного перевода.

4. Перевод меню должен отображать гастрономические реалии страны, региона.

5. Особенности перевода меню заключаются в том, что перевод должен передавать и вкусовые качества и местную оригинальность меню, чтобы привлечь клиента, иначе клиент просто не сделает заказ.

6. Название блюда, как правило, не переводится, как сумма значений слов оригинала.

Важность правильного перевода меню сложно переоценить, ведь от его качества зависит отношение посетителей к заведению.

4.3. Особенности перевода меню ресторанов, кафе, баров

Особенности перевода меню, прежде всего, определяются лингвостилистической направленностью данного вида текста. Меню занимает значительную часть гастрономической культуры. Язык меню, как правило, создан для того, чтобы создать благоприятное впечатление у посетителя ресторана, кафе, бара и т. д. Каждое название является своего рода рекламой. Меню может принимать различный вид, в зависимости от направленности ресторана. Составителями меню учитываются многие психологические факторы. Заглавие и описание представляются такими, чтобы пробудить живые и необычные картины в воображении посетителя. Вместе с тем важна лаконичность, чтобы долгое чтение не задерживало процесс заказа. Передавая названия блюд в меню необходимо в первую очередь учитывать направленность ресторана, возможное воздействие такого перевода на потребителя (отсутствие ложных ассоциаций при передаче наименований), понятность предлагаемого блюда.

Первая сложность перевода меню в том, что привычные нам названия могут не совсем передавать специфику иностранных блюд, а порою и искажать. Таким образом, перевод меню сложен тем, что нужно переводить, по сути, гастрономические реалии страны, в которой зародилась та или иная кухня. Чаще всего, названия блюд предпочтительнее транслитерировать и давать развернутые пояснения. Например, греческое слово «Moussaka» не говорит нам ничего, но переводчик должен дать небольшое описание блюда и подсказать, что это фаршированный баклажан, политый соусом Бешамель.

Сложности могут быть вызваны разной терминологией, принятой в разных странах для одних и тех же ингредиентов. Например, aubergine (баклажан) и courgettes (кабачки) знакомы для английской кухни, и совсем незнакомы в американской, где баклажан – это «eggplant», а кабачок – «zucchini». В русском языке мы различаем кабачок и цуккини, поэтому путаницы не избежать, если отнестись к этому моменту поверхностно.

Причиной многих переводческих ошибок становится игнорирование переводчиком интерпретации неочевидного смысла скрытого в названии блюда. Ведь перевести нужно не только название блюда, его состав, но иногда упомянуть способ приготовления, а также подтолкнуть клиента ресторана к заказу

блюда. Поэтому ошибочное восприятие текста может привести к грубым искажениям смысла при переводе. Иными словами, перевод меню еще сложен и по тому, что клиенту нужно не только дать понять, что предлагает шеф-повар и какие основные ингредиенты входят в блюдо, но и подтолкнуть к покупке, а поэтому формулировка должна быть аппетитной и слегка интригующей.

Красивое звучание блюд так же чрезвычайно важно для успеха ресторана, как и точность передачи сути. Множество красивых названий изысканных блюд на французском теряют всю прелесть и легкость в переводе. Например, как вам понравится название «туча картофеля», а французское «nuage de pommes de terre» звучит великолепно и аппетитно. Название «Somerset lamb cutlets» звучит аппетитно на английском и тем самым оказывает определённое эстетическое воздействие на адресата, но в переводе на русский это воздействие теряет силу. «Сомерсетские отбивные котлеты из баранины» ни о чем не говорят русскому клиенту ресторана, потому что мы не понимаем, чем наши обычные котлеты отличаются от сомерсетских.

Другая **проблема кулинарных переводов** кроется в незнании объекта перевода и равнодушии к еде и необычным ингредиентам. Эту сложность можно частично решить при исследовании специализированных словарей и поиском в Интернете. Для достойного перевода необходимо просмотреть десятки иностранных гастрономических и кулинарных книг, рецептов, сайтов и форумов. Также важно при возможности пообщаться с поваром, который составлял меню и выяснить малейшие нюансы приготовления блюда, понять из чего и как готовится блюдо, чтобы «придумать» подходящие формулировки.

Семантика гастрономических реалий не всегда прозрачна, и хотя входящие в состав названий блюд лексические единицы кажутся хорошо знакомыми, сложности возникают сразу же, как только вы приступаете к переводу. Чтобы перевести фразу «confit tomatoes», нужно провести целое исследование, чтобы понять, что это «томатный соус по-неаполитански», а чтобы дать правильный перевод «crispy basil», можно только догадаться, что только свежий базилик бывает хрустящим. Некоторые формулировки на английском приходится более полно и подробно расшифровывать на русском. Например, «semolina dusted squid, smoked paprika oil» превращается в «кольца кальмара в кляре с ароматным оливковым маслом, настоянным на копченой паприке», но никак не «обсыпанные манкой кальмары в копченом масле с паприкой».

Злую шутку может сыграть многозначность английского слова. Например, «delicatessen» – это не только деликатесы, но и

холодные закуски. Коварное слово «pudding» имеет несколько вариаций значения от «любое сладкое блюдо» до «любая вареная колбаса» в Шотландии и на Севере Англии.

Некоторые слова приобретали «гастрономическое» значение, не используя исходную семантику слова. Например, слово «devil» для узкого круга посвященных означает способ приготовления мяса, рыбы или птицы, когда кусочки смазывают очень густым острым соусом и обваливают в панировочных сухарях, а потом жарят. Переводчику совершенно невозможно догадаться об этом значении лексической единицы. Такая же ситуация с интерпретацией блюда «pulled chicken coleslaw and holy basil». Звучит как набор слов. При тщательном изучении кулинарных традиций переводчик находит эквивалент «курица по-вьетнамски с капустным салатом коул-соул и душистым базиликом». То же самое происходит с «haloumi stuffed lamb kibben», что превращается в «крокеты из рубленой баранины, фаршированные греческим сыром халуми» в русском переводе. Таким образом, знание гастрономических реалий предполагает привлечение фоновой информации, изучение состава и способа приготовления.

Среди **лексики меню ресторанов на английском** можно найти названия блюд, включающие названия продукта, что, казалось бы, облегчает работу переводчика, но это не так. Семантический способ перевода не срабатывает там, где цель перевода подтолкнуть клиента к заказу блюда, так как исходный продукт может быть незнаком получателю перевода. Такой «эквивалентный» перевод будет обладать нулевой информативностью для клиента, который может и не знать, что такое, например, lumpfish roe «икра пинагора» или салат из рукколы (rocket salad). Другая ловушка семантического перевода кроется в многозначности лексической единицы, привычное значение которой отодвигается на второй план. Поэтому необходимо тщательно сверять рецептуру и соответственно переводить название блюда. Например, «plum pudding» это отнюдь не сливовый пудинг, а пудинг с изюмом, так как «plum» имеет менее распространенное значение «изюм». При отсутствии необходимых фоновых знаний можно неправильно перевести такие названия, которые с первого взгляда кажутся буквальными. Например, cold duck – это вовсе не «холодная утка», а напиток из шипучего бургундского вина и шампанского, a bombay duck – вяленая рыба харподон под острой приправой карри. Таким образом, названия не всегда могут переводиться просто как сумма значений входящих в его состав слов.

Гастрономические реалии, которые содержат в себе

географические названия несут дополнительную когнитивную информацию, как, например, о рецептуре или способе приготовления (Irish stew «ирландское рагу» – тушеная баранина с луком, картофелем и густой подливкой, приготовленная по традиционному ирландскому рецепту), или информируют о месте производства исходного продукта, например, «morecambe bay shrimps» – «морекамбские креветки», «dressed Devon crab – «разделанный девонширский краб». Такие названия имеют очевидный для носителей языка подтекст, но при переводе такая информация, как правило, не совсем понятна реципиенту.

4.4. Достоинства и недостатки разных способов перевода меню

Своеобразие сферы гастрономии требует особого внимания при переводе составляющих её единиц. Проблема воссоздания уникальности гастрономических реалий, с одной стороны, и конкретная цель перевода, с другой, оказывают прямое и непосредственное влияние на принимаемое переводческое решение в соответствии с конкретной переводческой ситуацией. Наиболее распространенными способами перевода гастрономических реалий являются транскрипция, калькирование и описательный перевод.

Благодаря использованию транскрипции, многие английские гастрономические реалии были заимствованы русским языком и культурой и вошли в практический опыт россиян, например, Worcester sauce «вустерский соус» или roast beef «ростбиф».

Калькирование позволяет перенести в язык перевода гастрономическую реалию при максимально полном сохранении семантики. Однако сохранение семантики не означает сохранение национального колорита, поскольку части слова или выражения передаются средствами языка перевода, например, oxtail soup «суп из бычьих хвостов», jellied Eel «заливной угорь».

Описательный перевод гастрономических реалий используется в тех случаях, когда переводчик затрудняется подобрать соответствие в переводящем языке или когда значение реалии нуждается в дополнительном комментарии, например: brownie «шоколадное пирожное с орехами», piccalilli «маринад из нарезанных овощей и острых приправ», savoury omelette «омлет с душистыми травами».

Каждый из приведённых приёмов перевода гастрономических реалий имеет свои достоинства и недостатки: используя транслитерацию и транскрипцию, переводчик сохраняет экзотический колорит, но не берёт на себя ответственности за содержание; калькирование сопряжено с буквализмом и потерей национального колорита, описательный перевод приводит к увеличению объёма текста, что не всегда желательно.

Подобрать название на языке перевода. Скажем, перевести ravioli как пельмени, или наоборот.

Достоинства. Читатель примерно поймет, о чем идет речь.

Недостатки. Теряется национальный колорит, а зачастую просто искажается смысл.

Перевести описательно. Скажем, вместо bouillabaisse

написать «рыбная похлёбка с чесноком и пряностями, распространённая на юге Франции».

Достоинства. Любому понятно, о чем идет речь.

Недостатки. Выглядит неуклюже, особенно в художественном переводе. Кроме того, знающий человек будет гадать – это bouillabaisse или что-то другое?

Транскрибировать. Скажем, вместо gratin dauphinois написать «гратен дофинуа». Необходимо понять, как правильно произносится название блюда особенно это справедливо для французских блюд.

Достоинства. Сохраняется национальный колорит. Знающему человеку сразу понятно, о чем идет речь.

Недостатки. Читатель, незнакомый с данной национальной кухней, ничего не поймет.

Таким образом, в некоторых случаях вполне уместно использовать комбинированные способы перевода, например, дополнить транскрипцию описательным переводом.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение понятию «транслитерация».
2. Назовите основные правила транслитерации.
3. В чем заключается важность **правильного перевода меню**?
4. **Перечислите** основные правила перевода меню.
5. Каковы особенности перевода меню ресторанов, кафе, баров?
6. Назовите и охарактеризуйте способы перевода меню.
7. Назовите достоинства и недостатки разных способов перевода меню.

Практические задания

Задание 1

Переведите на английский язык названия основных разделов меню ресторана: холодные закуски; горячие закуски; супы; салаты; основные блюда; гарниры; десерты.

Задание 2

Переведите на английский язык названия следующих блюд:

Название блюда на русском языке	Название блюда на английском языке
Салат из морепродуктов со свежими овощами	
Обжаренные шампиньоны с репчатым луком	
Традиционный говяжий стейк со свежей спаржей и фирменным соусом	
Жюльен	
Сырный крем-суп	
Овощи на гриле	
Жареный сыр «Сулугуни»	
Солянка	
Уха	
Печеное яблоко с мёдом и орехами	
Карпаччо из говядины	
Куриное филе в абрикосовом соусе	
Яблочный штрудель	
Сёмга на гриле	
Рис с овощами	
Торт «Наполеон»	
Медальоны из телятины с вишневым соусом	

Задание 3

Составьте меню ресторана на русском и английском языках, используя блюда, приведенные в задании 2.

5. Визуализация и дизайн меню

5.1. Сущность и принципы визуализации меню

Визуализация (от лат. *visualis,* «зрительный») – совокупность приёмов представления информации или физического явления в виде, удобном для зрительного восприятия и анализа.

Визуализация меню является очень важным моментом в создании имиджа ресторана. Простой перечень названий блюд не только не заинтересует посетителей, но и может испортить репутацию заведения. При выборе того или иного блюда посетитель будет чувствовать нехватку информации, может заказать блюдо, не зная важных для него нюансов. Результатом такой ситуации может стать недовольство сервисом ресторана, отказ от блюда. Человек вряд ли придет снова или посоветует данное заведение своим знакомым. Для того чтобы избежать подобных ситуаций, следует внимательно отнестись к оформлению меню. Меню должно быть не только визуально привлекательным, но и стильным, удобным, читаемым.

К основным правилам визуализации меню можно отнести следующие:

• меню должно соответствовать стилю ресторана;

• меню должно содержать логотип и название ресторана;

• меню должно легко восприниматься и читаться;

• меню должно связывать разные предложения, но ключевые позиции должны принадлежать блюдам, которые обычно предпочитают посетители;

• меню должно графически отображать образ ресторана.

В настоящее время можно оформить меню с помощью компьютера и принтера, либо обратиться в дизайнерские фирмы, специализирующиеся на оформлении меню для ресторанов и кафе.

Основные принципы визуализации меню следующие.

Дизайн. Идеальным можно считать меню, которое легко читается благодаря оптимальному пространственному соотношению текста.

Формат. Один из наиболее важных элементов оформления меню, зависит от количества блюд, при этом должен быть удобным для посетителей.

Шрифты. Выбор шрифтов и их размера определяет удобство чтения меню. Шрифты должны соответствовать общей концепции ресторана.

Цвет. Выполняет две важные функции: придает значимость

меню и влияет на удобочитаемость текстов. По мнению экспертов человеческому глазу проще читать «черное на белом», чем «белое на черном». В таблице 4 представлено сочетание различных цветов при оформлении меню.

Таблица 4

Сочетание различных цветов при оформлении меню

Удобно	Допустимо	Сложно
Черный на белом	Черный на желто-зеленом	Черный на ярко-красном
Черный на пастельных тонах	Черный на голубом	Черный на ярко-оранжевом
Черный на ярко-желтом	Черный на желто-красном	Зеленый на красном
Зеленый на белом	Черный на оранжево-красном	Красный на зеленом
Красный на белом	Белый на красном	Красный на желтом
Белый на голубом	Голубой на белом	Белый на черном
	Белый на зеленом	Белый на золотом

Цвета и рисунки подчеркивают достоинства меню, делают его оригинальным и эффектным, но их использование увеличивает расходы на изготовление меню.

Текст меню. В меню не допускается использовать тексты на многих языках, поскольку это затрудняет чтение и является достаточно бесполезным для посетителей ресторанов, кафе, баров. Перед составлением текста меню необходимо проанализировать, кто является постоянными клиентами и изготовить меню на языках наиболее часто посещающих иностранных гостей.

Сезонные предложения. В меню вносятся изменения, как правило, два-три раза в год, при этом учитывается такой фактор как сезонность.

Фотографии. Размещение в меню фотографий служит своего рода гарантией того, что поданное блюдо будет ей соответствовать. В случае использования фотографий блюд в меню следует обучить персонал подавать блюда в том же виде, что и на фотографии.

Сверхпродажи. В меню рекомендуется использовать любую свободную площадь для продвижения широкой линейки позиций, при этом не загромождая его. Если клиент придет в ресторан целенаправленно, чтобы заказать лишь закуски, можно увеличить продажи, предложив ему дополнительные позиции.

Цены. Все позиции меню должны четко соотноситься с ценой, чтобы счет не стал для посетителя неприятным сюрпризом. В ресторане высокого уровня рекомендуют составлять меню специально для дам, т. е. без указания цены. Если в счет отдельно

включается плата за обслуживание, то это следует указать в меню.

Печать. Особое внимание следует уделить тому, чтобы иметь возможность оперативно вносить в меню необходимые изменения и коррективы с целью продвижения наиболее актуальных позиций в меню. В настоящее время существует множество полиграфических фирм, готовых предоставить стандартные вкладыши в меню разных цветов и размеров.

Полезные сведения. В меню должны быть представлены все основные сведения о предприятии питания, а именно: название, адрес, номер телефона, время работы, виды принимаемых кредитных карт, предложение по оказанию специальных услуг или проведению банкетов.

Вышеназванные принципы позволят предприятиям общественного питания разработать рентабельное меню и в то же время сократить расходы. Меню является одним из важных инструментов продаж на предприятиях питания и поэтому его тщательное планирование и грамотная разработка являются важными составляющими их доходности.

5.2. Характеристика основных стилей, применяемых в дизайне меню

В дизайне меню существует множество различных стилей, которые сформировались в различные исторические эпохи.

К основным стилям, применяемым в дизайне меню, относятся.

Готика и классицизм. Эти два стиля старой Европы, существующие столетия, никогда не потеряют своей силы и притягательности, поскольку готика является выражением могущества. Основные черты готики – это простор, масштабность, сложный декор. Стиль является причудливым и романтичным. Классицизм характеризуется величественной простотой и строгостью, симметрией и равновесием частей и его особенностью является сдержанный декор.

Модерн. Это самый революционный из стилей дизайна. Элемент декора в модерне, как и в классицизме, сведен к минимуму. Цветовая гамма – приглушенные тона, расцветка без оттенков, при этом линии гибкие, плавные и текучие. Основные темы – волны, подводный мир, цветы, красивые животные и птицы.

Арт-деко. Этот стиль – одна из вариаций модерна, в котором преобладают волнистые линии, но уже более причудливой формы. Изображения животных и птиц от экзотических до фантастических.

Васнецовский стиль. Меню в таком стиле уместны как в трактирах, так и в дорогих ресторанах. Является ярким примером старорусского стиля.

Соц-арт – это причудливый сплав нескольких противоречивых тенденций, в котором легко можно распознать черты средневекового искусства, барокко, классицизма и романтизма.

Минимализм означает создание образа простым набором средств, которые в идеале должны быть многозначными. Минимализм называют стилем пустоты, воздуха и света. Он позволяет отдохнуть человеку, уставшему от ритма современной жизни. Отсутствие декора является характерной чертой этого стиля.

Хай-тек – это ультра современный стиль, подчиненный принципу функциональности. Цветовые решения – металлик, серебро, белый, черный. В отличие от минимализма простота хай-тека без загадок, идеи открыты и ясно оформлены.

Ампир. Стиль первых трех десятилетий 19 века, для него характерно парадное великолепие, строгость. Этот стиль характеризует завершение развития классицизма

Кантри – это современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения.

Оформление концептуального меню в стилях, которые в самом заведении демонстрируются цветами, фактурными материалами и предметами декора, в каком-то смысле проще, чем в отвлеченных направлениях. Например, в заведении русского деревенского стиля в меню могут быть использованы характерный орнамент, кружевные рамки, а для папок – соломка и льняная ткань. Дизайн меню может дополнять его, но вряд ли он будет нести основную нагрузку по представлению посетителям концепции ресторана.

Выбор основного стиля меню и сочетания цветов должен вписываться в концепцию предприятия питания, котор почти всегда сама имеет цвет. Кстати, один из самых простых и важных советов профессионалов заключается в том, что основной цвет меню должен быть «съедобным».

5.3. Дизайн меню и критерии его оформления

Дизайн меню ресторана, бара или кафе является неотъемлемым аспектом самоидентификации заведения, нередко определяя его статус, презентабельность, классовый уровень.

Фирменный стиль учреждений общественного питания складывается из множества элементов, среди которых важная роль отводится ресторанному меню. В современных условиях меню давно перестало быть просто прейскурантом цен на блюда, приобретя оригинальный дизайн и особое назначение. Основная цель меню состоит в создании для посетителей максимально комфортных условий обслуживания, формировании потребительского интереса, побуждении клиентов к выполнению заказа, поддержании их лояльности.

Выделяют три основных критерия оформления меню: качество оформления, полиграфия и используемые материалы.

Качество оформления. При разработке дизайна меню для ресторана, развлекательного клуба или иных учреждений, предоставляющих своим посетителям услуги общественного питания, рекомендуется правильно выбрать оптимальный формат. Наиболее распространены изделия А4, А5 и небольшие меню в виде буклета А4, сфальцованного втрое параллельно короткой стороне. Индивидуальный выбор формата осуществляется согласно:

- типа заведения (кафе, бар, элитный ресторан);
- интересов основного контингента посетителей;
- ассортимента блюд, их типа, количества;
- объема предоставляемой информации.

Полиграфия. Основой создания ресторанного меню могут служить шаблоны, дорабатываемые в ключе фирменного стиля, либо уникальный дизайн, выполненный художниками. Второй вариант является более дорогим, но и более презентабельным, статусным. Готовые страницы меню, помимо названия, стоимости и краткого рецептурного состава, могут содержать полноцветные изображения. Профессиональные студии дизайна, наряду с использованием фото из банка иллюстраций, предоставляют дополнительные услуги проведения фотосессии, что является приоритетным для фирменных блюд. Важно уделить должное внимание читаемости и удобному поиску желаемых яств. С этой целью меню может быть поделено на несколько разделов. Для крупных, профильных заведений, специалистами рекомендуется

создание трех отдельных меню: для основных блюд, десертной карты и напитков. Такой вариант наиболее удобен для клиента, что положительно скажется на имидже заведения, лояльности по отношению к нему. Как и в любой иной полиграфии, шрифт не должен быть слишком мелким. Цвета текста и фона необходимо подбирать с учетом уровня освещенности ресторанного зала – посетителю важно создать максимальный комфорт при изучении предлагаемого ассортимента и выполнении заказа.

Материал для меню ресторана. Внешний вид обложки меню и всех его страниц необходимо продумывать очень тщательно. По данным исследований стало известно, что во многих случаях именно за счет правильного оформления меню рестораны увеличивали продажи на несколько процентов. Красочные страницы не только заинтересовывают клиентов своей яркостью и оригинальностью, но и привлекают внимание к определенным блюдам, вызывая желание сделать заказ. Качество материала, на который будет нанесено меню, зависит от уровня заведения и планируемой частоты, длительности использования готовой продукции. Небольшие кафе могут использовать мелованную (глянцевую или матовую) бумагу различной плотности, для крупных ресторанов рекомендуется печать на тонком пластике – этот вариант более прочен, долговечен.

Готовые листы меню для кафе бара или ресторана выполняются в едином дизайне и, как правило, раздельно, скрепляясь между собой лишь благодаря папке, что позволяет оперативно корректировать ассортимент предоставляемых блюд. Оформление папки меню, также, должно быть уникальным, соответствовать общему фирменному стилю заведения. При изготовлении папок может быть использована натуральная кожа, кожзаменитель, ткань, плотный картон, дерево, металлические элементы и иные материалы.

Меню может быть представлено в нескольких вариантах – в виде дорогой папки с красочными страницами, в виде брошюры или даже буклета. Количество страниц зависит от разнообразия кулинарной продукции ресторана, от того, насколько подробно описаны блюда. В любом случае, внешний вид меню – это «лицо» ресторана. На обложке меню не стоит размещать слишком много информации – достаточно какого-либо оригинального изображения с названием ресторана или выразительного логотипа заведения. Дополнительную информацию лучше указывать либо на последних страницах, либо на обратной стороне меню. В качестве материала для меню владельцы ресторанов используют самую разнообразную продукцию – одни предпочитают дорогостоящие ламинированные листы, плотную

или гофрированную бумагу с цветными иллюстрациями, другие – более дешевые варианты с черно-белыми изображениями. Выбор того или иного материала, как правило, зависит от финансовых возможностей заведения. Однако специалисты рекомендуют использовать дорогие варианты обложек, независимо от материала для страниц внутри.

Стоит отметить, что выбор дешевых материалов для меню, не всегда является средством экономии. Со временем страницы теряют свой «товарный» вид и изнашиваются. Водоотталкивающая, а еще лучше ламинированная бумага, прослужит намного дольше, чем обычная.

5.4. Способы представления информации в меню

Способ изложения информации меню является очень важный моментом в его оформлении Речь идет об объединенном или раздельном меню.

Объединенное меню имеет свои достоинства и недостатки. С одной стороны для изучения ассортимента в данном случае клиенту предлагается только одна папка, это, несомненно, удобно и экономично. С другой стороны, главный недостаток такого меню – это одновременное предоставление информации обо всех блюдах. Человек изучает меню, в процессе ознакомления с информацией он меняет свой выбор, причем чаще всего это происходит в пользу более дешевых вариантов. В итоге, например, посетитель может исключить из заказа десерт, напиток и совершенно не обратит внимания на эксклюзивные блюда ресторана. В объединенном меню информация излагается в соответствии с последовательностью употребления блюд клиентом – сначала салаты, затем первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты и напитки.

Раздельное меню – это своеобразное нововведение на предприятиях общественного питания. Этот способ представления ассортимента появился относительно недавно в ресторанах. Главный принцип такого меню – разделение информации. Выглядит раздельное меню примерно так – в одной папке клиенту предлагаются только салаты и закуски, в другой – первые и вторые блюда, в третьей – десерты, отдельно предоставляется папка с алкогольными напитками. Появление такого способа представления ассортимента в меню обусловлено тем, что довольно часто рестораны стали предлагать специальные блюда, рассчитанные на маленьких посетителей. Для облегчения процесса выбора блюд для детей, появилась новая разновидность, так называемого, дополнительного меню с детской кухней. Главное преимущество раздельного меню состоит в том, что клиент концентрируется на выборе блюда из определенной категории, делает свой выбор и переключает внимание на следующую категорию. Как правило, вероятность того, что посетитель будет возвращаться к изученной папке и сравнивать цены блюд, практически исключена.

Размещение названий блюд в меню Последовательное оформление блюд в меню – это очередной важный момент в создании безупречной репутации ресторана. При составлении

ассортимента, следует учитывать несколько важных моментов. Если используется традиционное меню, то вся информация должна быть изложена в последовательной форме. Многие современные специалисты используют хитрый, но в то же время очень простой ход в оформлении меню – это фокальные точки. Принцип данного оформления заключается в том, что на странице меню визуально делаются специальные акценты на те блюда, к которым ресторан старается привлечь отдельное внимание. Например, на странице размещается основной перечень блюд, а фирменные блюда шеф-поваров оформляются путем выделения текста ярким шрифтом и сопровождаются красочными иллюстрациями. Конечно же, клиент сразу обращает внимание именно на выделенные фрагменты.

Правильная подача информации о блюде не менее важна. В меню должно быть указано не только название, но и ингредиенты, а также особенности приготовления продуктов. Фотографии блюд также будут не лишними, поскольку изображения вызовут интерес у клиента и станут своеобразным стимулом.

Шрифт меню должен быть легкочитаемым, поэтому не стоит использовать слишком мелкие буквы или, наоборот, чересчур объемные. Достаточно правильно распорядиться цветовыми решениями, напимер, сделать акценты при помощи жирного шрифта, отдельные моменты выделить ярким цветом. Главное, чтобы человек получил полную информацию о блюде.

Вопросы для самопроверки

1. Перечислите принципы оформления меню.
2. Что необходимо учитывать при оформлении меню?
3. Дайте определение дизайна меню.
4. Охарактеризуйте основные классические стили дизайна меню.
5. Назовите основные критерии, учитываемые при создании дизайна меню.
6. В каких вариантах может быть представлено меню?
7. Что такое объединенное и раздельное меню?
8. Чем отличается представленная информация в объединенном и раздельном меню?

Практические задания и тесты

Задание 1

Разработать дизайн меню для ресторана греческой кухни.

Задание 2

Интерьер ресторана выполнен в стиле барокко. Разработать дизайн меню в соответствующем стиле.

Задание 3

Интерьер ресторана выполнен в стиле кантри. Разработать дизайн меню в соответствующем стиле.

Тесты

Тест 1

Укажите, какое сочетание цветов целесообразно использовать при оформлении меню?

1. Черный на ярко-оранжевом.
2. Белый на красном.
3. Черный на белом.

Тест 2

Определите, какой цвет может вызвать у людей ощущение кислого вкуса?

1. Оранжевый.
2. Зеленый.
3. Желтый.

6. Электронное меню как инновация на предприятиях сервиса

6.1. Понятие электронное меню и его роль в улучшении качества обслуживания клиентов

Электронное меню (eMenu) – это интерактивная система заказов, позволяющая посетителям ресторана, кафе, бара быстро ознакомиться со всем многообразием предлагаемых блюд, в любой момент без помощи официанта сделать заказ или попросить счет.

Интерактивное меню, иначе называемое электронным меню – инновация в ресторанном бизнесе, оно позволяет клиентам самостоятельно рассматривать, выбирать и заказывать блюда и напитки из предложенных в ресторане посредством компьютеров, планшетов или мониторов, размещенных на столиках или рядом с ними. Система может создать индивидуальное предложение или акцию любому клиенту заведения, адаптироваться к его требованиям и даже анализировать его вкус. Ассортимент заведения представлен визуально путем изображений, текста, анимации и видео клипов, звука и сопутствующей рекламы. Использование системы такого вида позволяет привлечь клиента, создавая у него ощущение участия, благодаря наличию обратной связи системы. Электронное меню легко изменяется, уведомляя клиента об актуальных ценах, наличии или отсутствии того или иного блюда, его составе и полностью заменяет бумажное меню.

В современных интерактивных меню клиенты могут в режиме реального времени сделать заказ, проверить свой текущий счет, доза-казать блюда или напитки, отсутствуют официанты, поскольку система выполняет все их функции. Такие интерактивные системы электронного меню существенно увеличивают скорость обслуживания, позволяя клиенту выбрать и заказать, не дожидаясь внимания официанта. Пока еще такие меню слабо распространены в России, поскольку требуют определенных инвестиций в специальное оборудование, но некоторые элитные рестораны их уже используют.

Электронное меню дает посетителю возможность в полной мере ощутить гостеприимство и по достоинству оценить уникальность сервиса, тем самым делая посещение кафе или ресторана незабываемым. Однажды побывав в заведении, оборудованном системой **eMenu**, клиент будет возвращаться в ресторан вновь за положительными эмоциями и современным качественным обслуживанием, недостижимым для конкурентов.

Результатом улучшения качества обслуживания клиентов в

ресторане с электронным меню является рост объема заказов и, соответственно, прибыли предприятия питания. Статистика показывает, что столики, оборудованные системой электронного меню, в среднем приносят на 20–25 % больше дохода, при этом оборот заведений, использующих eMenu, существенно увеличивается, вплоть до 40 % по определенным блюдам и напиткам.

6.2. Варианты исполнения и задачи, решаемые с помощью системы электронного меню

Существуют следующие возможные варианты исполнения системы электронного меню.

1. Стационарный вариант – это планшеты, закрепленные на столах в специальных держателях.

2. На базе антивандальных сенсорных моноблоков.

3. На базе eMenuTable, стол со встроенным сенсорным дисплеем.

При любом варианте исполнения меню отображается на высококачественных жидкокристаллических дисплеях с широким углом обзора и глубокой цветопередачей. Варианты не требуют никаких изменений в инфраструктуре заведения. С электронным меню не придется прокладывать провода, размещать столики вдоль стен и вообще как-либо изменять интерьер помещения. Более того, система развертывается в любом заведении в течение нескольких часов и прекрасно вписывается в любой интерьер.

Создание электронного меню на предприятиях сервиса позволяет решать следующие основные задачи:

• увеличить доход и повысить прибыльность бизнеса на предприятиях сервиса и туризма;

• повысить лояльность постоянных клиентов и привлечь новых;

• создать атмосферу гостеприимства, сочетающую в себе современные технологии, яркие впечатления и комфорт;

• предоставить универсальное средство прямого общения с клиентом, позволяющее наиболее эффективно информировать клиентов обо всех новинках меню ресторана, бара и дополнительных услугах;

• повысить качество и точность, а также ускорить исполнение заказов клиентов, снизив затраты и нагрузку на персонал.

6.3. Основные возможности и конкурентные преимущества внедрения электронного меню на предприятиях сервиса

Основные возможности, которые электронное меню предоставляет посетителям предприятий питания следующие:

• рассмотреть в деталях любое предлагаемое блюдо или напиток;

• мгновенно получить наиболее полную информацию о блюде, включая высококачественное изображение, подробное описание, ингредиенты, способ приготовления и многое другое;

• делать и оплачивать заказ одним кликом, когда это удобно посетителю ресторана, кафе;

• скрасить время ожидания заказа увлекательными играми и другими интерактивными развлечениями;

• выбрать язык общения (многоязыковая поддержка);

• получить поздравления с Новым годом, днем рождения или любым другим праздником;

• получить средство обратной связи с руководством заведения в виде простой и удобной интерактивной анкеты.

Все это превращает обычный процесс пролистывания меню в увлекательное занятие, создающее настроение и желание посещать данное кафе или ресторан в будущем.

Уникальные преимущества электронного меню для ресторана или кафе заключаются в следующем:

1. Увеличение среднего счета в кафе или ресторане.

2. Рост посещаемости заведения.

3. Повышение узнаваемости бренда, торговой марки ресторана или кафе.

4. Уменьшение нагрузки на персонал заведения, объема бумажной работы и расходов на администрирование.

Любое взаимодействие с **электронным меню** фиксируется системой и можно отслеживать перемещение клиентов по дереву меню, анализируя типичные модели поведения. При выборе блюд **электронное меню** всегда предложит гостю в качестве рекомендаций несколько вариантов закусок и напитков, наилучшим образом дополняющих его заказ, что будет стимулировать клиента заказывать больше. Наличие игр и других интерактивных развлечений разнообразит досуг гостей и привлечет самых маленьких клиентов, а вместе с ними и их

родителей.

Электронное меню позволяет в любой момент добавить или исключить из ассортимента любое блюдо или напиток, в результате клиент никогда не услышит, что по определенным причинам сегодня нет возможности приготовить это блюдо.

Ресторану больше не придется тратить время и деньги на дорогостоящие услуги дизайнеров и типографий каждый раз, когда надо дополнить или видоизменить меню. Система электронного меню предоставляет уникальную возможность самостоятельно изменить настройки системы, в том числе дизайн и элементы визуализации. Благодаря доступному и понятному интерфейсу для полной настройки **eMenu** достаточно базовых знаний обычного пользователя ПК.

Электронное меню – это сочетание инновационных технологий, хорошего настроения и ярких впечатлений, оно содержит полную информацию о любом блюде меню ресторана, кафе, бара, а также информацию о предлагаемых развлечениях. Гибкие настройки визуализации **eMenu** позволют создать уникальный дизайн меню, в полной мере отражающий уникальность заведения. Наличие многоязыковой поддержки исключает проблему языкового барьера и гарантирует, что клиент почувствует себя желанным гостем в кафе или ресторане независимо от того, на каком языке он говорит.

6.4. Электронное меню в отелях, гостиничных комплексах

Четкое и оперативное исполнение заказов всегда является залогом высокой доходности в ресторанном бизнесе. В заведении, оборудованном **электронным меню**, посетители заказывают больше и чаще, не испытывая неудобств, связанных с нехваткой времени, стеснением или недостаточным пониманием меню. Заказы клиентов мгновенно поступают на кухню и администратору ресторана. При этом вероятность ошибки в заказе сводится к нулю, и гостю подадут именно то блюдо или напиток, который он заказывал. Кроме этого, электронное меню – это уникальное средство продвижения и рекламы. Всплывающие рекомендации блюд и напитков, заранее запрограммированные в системе, будут стимулировать клиентов заказывать элементы меню с более высокой нормой прибыли. А специальные модули интерактивного меню, рекламирующие услуги партнеров (например, салона красоты) станут дополнительным источником дохода.

В ресторанах отелей, оборудованных интерактивной системой заказов, имеет место абсолютно новый уровень сервиса. Клиент может не только ознакомиться с меню ресторанов, находящихся в отеле, и сделать заказ из уютного номера, но и получит доступ к полезной информации, такой как расписание поездов и самолетов, расположение местных достопримечательностей, анонсы концертов и фестивалей, описание национальных праздников и многое другое.

Находясь на виду у постояльца и постоянно демонстрируя блюда и напитки, **электронное меню** стимулирует импульсные заказы, что позволяет существенно повысить доходность кафе и ресторанов отеля. Уникальность и инновационность сервисов, предоставляемых eMenu, сделают отель любимым местом отдыха и проведения деловых встреч.

Разнообразие интерактивных развлечений в электронном меню будет весьма кстати в кафе, барах, клубах и других заведениях, куда приходят не только перекусить, но и весело провести время и пообщаться с друзьями.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте понятие электронного меню и опишите его значение для улучшения качества обслуживания и повышения доходности на предприятиях сервиса.
2. Охарактеризуйте варианты исполнения системы электронного меню.
3. Назовите задачи, решаемые с помощью системы электронного меню.
4. Какие основные возможности предоставляет электронное меню?
5. Назовите конкурентные преимущества электронного меню.
6. В чем состоит отличие электронного меню в гостиницах, отелях, кафе и барах?

7. Праздничное меню и особенности его составления

7.1. Сущность и особенности составления праздничного меню

Практически каждый ресторан в качестве дополнительных возможностей продвижения своих услуг использует праздники. При этом в некоторых случаях необходимо внести изменения в интерьер и оформление ресторана, кроме этого посетителям могут предлагаться шоу-программы и другие развлекательные мероприятия.

Меню отводится важная роль в проведении праздников. В некоторых ресторанах делают соответствующие вкладыши с праздничным меню, либо печатают небольшой тираж нового меню с соответствующим оформлением.

Праздничное меню обычно включает около десяти различных видов блюд: несколько видов закусок, красиво оформленных; горячее блюдо, преимущественно птицу; дичь; сладкое блюдо, фрукты; разнообразные напитки. В новогоднюю ночь обязательно подается шампанское.

Закуски и салаты можно подбирать по своему усмотрению и в зависимости от повода и события. Главное правило – разнообразие вкусов и текстур. Нельзя угощать гостей только однотипными салатами на основе картофеля и майонеза, необходимо разнообразить праздничный стол, используя канапе, роллы, мясные, рыбные и сырные ассорти. Кроме холодных закусок в меню праздничного стола необходимо включать горячие закуски, которые будут приятным переходом к основному блюду. Супы редко входят в меню праздничного стола, но угостить можно и прозрачным бульоном с пирожком или супом-пюре, подаваемым в чашках. Горячее блюдо праздничного стола лучше готовить в день приема гостей, разогрев перед подачей, если оно успело остыть. Мясо к праздничному столу лучше всего запекать крупным куском, например, из говядины или телятины. Для придания мясу нежного и пикантного вкуса необходимо использовать пряные овощи и приправы, а иногда овощи и фрукты. В меню праздничного стола широко применяется запеченная домашняя птица, к которой подается холодный гарнир: маринованные овощи и фрукты, специально приготовленное брусничное варенье, моченая брусника или клюква. Иногда готовят для праздничного стола рыбу – отварную (лучше осетровую или лососевую), запеченную или жареную, но обязательно без реберных костей.

Не стоит экспериментировать с горячим праздничным

блюдом, а блюдо, на котором себя проверили, можно всегда подать иначе, меняя форму, начинку, гарнир, украшение, постоянно совершенствуясь. Оно станет вашим «фирменным» кушаньем, какое клиенты смогут отведать только в вашем ресторане.

Продумывая меню, важно правильно выбрать, какие соусы подавать к горячим блюдам и закускам, поскольку соус придает еде особый вкус и аромат, подчеркивая достоинства приготовленных продуктов.

Подбор сладких блюд и изделий зависит от назначения праздничного стола и от числа гостей, в качестве десерта обычно предлагают желе, крем, мусс, коктейль, поскольку охлажденные они приятно освежают после сытной еды. Если ужин был легким, то уместно будет подать на десерт ассорти из сыров по французской традиции с виноградом, они прекрасно дополнят праздничный стол. Фрукты, поданные в вазе или декоративной корзине, украшают стол в любое время года. Приятным добавлением к праздничному обеду через некоторое время может быть чашка черного кофе или чая. В этом случае уместно предложить гостям легкие кондитерские изделия.

Меню праздничного ужина отличается от обеденного не только тем, что в него, как правило, не входит суп. Набор закусок для такого ужина может быть гораздо разнообразнее. Составляя меню, надо подумать и о тех клиентах, которые по той или иной причине предпочитают вегетарианскую пищу, отказываются от острых блюд и приправ. Им можно предложить вегетарианские блюда, оформленные не менее красиво, чем другие блюда.

7.2. Понятие фуршета, его цели и виды

При проведении мероприятий массового характера, будь то конференция, презентация, совещание или знаменательная дата, один из пунктов регламента именуется фуршетом. Фуршетное обслуживание актуально в настоящее время.

Фуршет – наиболее демократичный вид организации праздничного стола в ресторанах и кафе. Вариант фуршета позволяет учесть многие особенности мероприятия. Устраивают фуршет в следующих случаях: когда гостей много, а места для их встречи мало; когда гости ресторана ограничены во времени; в том случае, если цель встречи – общение, а не обильная трапеза.

Характерной особенностью «фуршета» является порционирование блюд. Все они должны быть приготовлены мелкими порциями, что облегчает их потребление (например, только вилкой). Часть из них можно брать пластмассовыми шпильками, которые расставляют на столах в небольших стопках. Самый простой вариант фуршета – канапе (крошечные бутерброды весом 60–80 грамм), пара лёгких закусок, чай и фрукты.

Все блюда с закусками и десертом выставляют на столы не ранее, чем за полчаса до прихода гостей. Исключение составляют мороженое и кофе. Тушки цыплят, поросят разделывают так, чтобы они выглядели целыми. При расстановке закусок и десертов принято соблюдать следующий порядок: на первую линию по длине стола ставят канапе, за ними – блюда из яиц и салаты, третий ряд занимают мясные блюда, четвертая линия – тушки и, наконец, десерты, которые, таким образом, оказываются в середине сервировки. На каждое блюдо с закуской или десертом кладут подходящий прибор ручкой к гостям. Около блюд, требующих приправ и холодных соусов для заливки, ставят соусники с соответствующей ложкой

Разновидностью фуршета является фуршет-банкет. Это торжественный банкет, на котором гости едят стоя, сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе. Продолжительность банкета обычно не превышает 2 часов, при этом каждый гость может уйти, когда захочет. Такой банкет организуется при проведении как официальных приемов, так и различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий.

Деловой фуршет-коктейль по времени рассчитан примерно на час, его обычно организуют в перерывах совещаний или конгрессов. На фуршете гостям предоставляется свободный выбор

места в зале. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют стоя за фуршетным столом или около него. В любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания.

Разнообразие подаваемых на фуршете блюд, различие меню зависят не столько от продуктов, сколько от фантазии шеф-повара, его знаний, умения, творческой жилки и кулинарной эрудиции. Меню фуршета предусматривает холодные закуски, бутерброды, канапе, тартинки, легкие закуски. Обилие и разнообразие холодных закусок является характерной особенностью русской кухни. Кроме того в меню фуршета могут быть включены традиционные мини-пирожки, салаты в тарталетках, горячие закуски, десерт и напитки.

7.3. Особенности составления меню банкета для празднования юбилея, свадьбы, Нового года

Меню банкета составляется при приеме заказа на банкет с участием заказчика и в зависимости от вида банкета, например банкет с полным или частичным обслуживанием официантами, банкет-завтрак, обед или ужин, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. В меню банкетов включают несколько холодных закусок из расчета 1/2 и 1/3 порции на человека, горячие закуски, десертные блюда, мороженое, фрукты и напитки, кондитерские изделия, вино.

Для банкета-обеда в меню, кроме расширенного ассортимента закусок включают суп, горячее второе из рыбы, мяса или птицы, десертные блюда, фрукты и напитки.

Примерное меню банкета

Холодные закуски: икра зернистая; ассорти рыбное; ассорти мясное; заливное из языка; салат «Оливье» из дичи; свежие овощи;

Горячие закуски: рыба в кляре; супы: солянка сборная мясная.

Вторые горячие блюда: шницель по-министерски с гарниром

Десерт: мороженое с наполнителем

Кондитерские изделия

Фрукты

Горячие напитки: кофе, чай Хлеб

Вина по заказу

В меню праздничного банкета включают кондитерские изделия и празднично оформленный торт, вино-водочные и безалкогольные напитки. Подбирая вино для банкета, нужно помнить не только о количестве, но и о его качестве и гармоничном сочетании с теми блюдами, которые входят в меню. Например, к легким закускам из рыбы и продуктов моря рекомендуются охлажденные до 12–14 градусов белые столовые вина. К мясным гастрономическим продуктам, мясным холодным блюдам рекомендуют красные столовые вина комнатной температуры, к горячим закускам – крепкие вина комнатной температуры. К горячим мясным блюдам подают подогретое до 20–22 градусов сухое красное вино. К черному кофе подают коньяк, к чаю ликер.

Меню для специальных видов обслуживания составляется, например, для встречи Нового года, празднования дня рождения,

свадьбы.

Примерное меню для встречи Нового года.

Холодные закуски

Ассорти мясное (ветчина, телятина, ростбиф)

Ассорти рыбное (икра зернистая, семга, лососина или кета)

Грибы маринованные

Огурцы, помидоры (желательно свежие)

Салат фирменный: филе индейки с консервированными фруктами

Горячие закуски: жюльен из дичи или птицы

Горячие блюда: осетрина отварная в томатном соусе; филе из вырезки с грибами

Десерт

Вино десертное

Вино сухое (белое и красное)

Водка

Кофе черный

Миндаль в сахаре или с солью

Торт (порционный)

Фрукты (яблоки, мандарины, апельсины, виноград)

Шампанское

Хлеб

Меню составляется за 10–14 дней до торжества с активным участием заказчика. Такое меню характеризуется обилием разнообразных закусок, горячих блюд, в меню включают 2–3 блюда из рыбы, мяса, птицы. На десерт подают фрукты, кондитерские изделия, мороженое с добавками (фруктами, шоколадом), фруктовые кремы, желе или муссы и горячие напитки. В меню включают также вина и вино-водочные изделия, безалкогольные напитки и табачные изделия. При составлении в меню указывают не только ассортимент, но и количество порций.

Вопросы для самопроверки

1. Перечислите виды праздничного меню и цели их составления.
2. Что необходимо учитывать при составлении праздничного меню?
3. Дайте определение фуршета и назовите его особенности.
4. Назовите основные блюда, включаемые в меню банкета.
5. Какие блюда могут входить в меню для встречи Нового года?

Практические задания

Задание 1

Ресторан готовится к обслуживанию 50 человек по форме банкет с частичным обслуживанием по поводу юбилея одного из участников. Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд.

Задание 2

В ресторан поступила заявка на обслуживание свадьбы по форме банкет-фуршет на 70 человек. Разработать ассортиментный состав меню.

Задание 3

В ресторан поступил заказ на проведение торжественного мероприятия по случаю встречи одноклассников по форме банкет-чай. Количество участников 15 человек. Разработать меню банкета.

8. Карта вин и коктейлей в ресторанах и барах

8.1. Понятие карты вин и факторы, учитываемые при ее составлении

Карта вин – это документ, содержащий перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации посетителям предприятий питания о наименованиях напитков и цен на них.

Карта вин – ассортиментный перечень, прейскурант вин в ресторане. Дополнительно в карту вин включают пиво, прохладительные напитки, табачные изделия, покупные кондитерские изделия (шоколад, конфеты).

При составлении карты вин необходимо учитывать следующие факторы:

• тематическую направленность ресторана (рыбный, пивной);

• национальную направленность кухни (французская, итальянская, восточная, русская);

• популярность напитков в мире, отдельной стране, среди постоянного контингента потребителей.

Эти факторы определяют последовательность расположения отдельных групп напитков. Например, в пивных ресторанах – с пива, в ресторанах с русской кухней – с ассортимента водок, горьких настоек, в ресторанах с французской, итальянской кухнями – с перечня вин Франции, Италии и т. д. Перечень напитков каждой группы в карте вин следует начинать от менее дорогого к более дорогому. На одной или нескольких страницах дают перечень алкогольных напитков каждой страны-изготовителя.

Выпускается карта вин в виде отдельного каталога на плотной бумаге в кожаном переплете или отдельным разделом общего меню ресторана. Дизайн винной карты зависит от стиля, ориентированности кухни, ассортимента блюд и других особенностей концепции заведения общественного питания. Нередко винная карта включает не только вина, но и все алкогольные и безалкогольные напитки, предлагаемые в ресторане.

Существуют два варианта структурирования универсальной карты вин:

Вариант 1. Винная карта состоит из трех разделов, исходя из последовательности подачи алкоголя в ресторане:

• аперитивы;

• вина (с разделением по месту производства и цвету);

• дижестивы.

Вариант 2. Винная карта включает три раздела, исходя из категории алкоголя:

• крепкоалкогольные напитки (делятся на подразделы – водка, конъяк, арманъяк, виски, ром, джин, текила, настойки);

• вина, вермуты, коктейли, пиво;

• безалкогольные напитки.

Достоинствами винной карты является богатство ассортимента, наиболее полное описание и постоянное наличие всех указанных позиций. Традиционно в карте вин указывается следующая информация о вине:

• название (для ресторанов класса «люкс» дополнительно включают название на языке страны-производителя вина),

• страна-производитель,

• год производства,

• сорт винограда,

• содержание сахара и алкоголя (для белых вин),

• содержание алкоголя и танина (для красных вин),

• объем бутылки и цена за бутылку.

В ресторанах высокого ценового уровня винная карта по содержанию и оформлению обязательно отличается от конкурирующих заведений, поскольку включает наиболее редкие, уникальные и рейтинговые вина, коньяки, виски и другие напитки. При этом помощь в выборе по винной карте оказывает не официант, а сомелье. Сомелье – это служащий ресторана, отвечающий за закупку, подбор и подачу напитков клиентам. Сомелье – единственный сотрудник ресторана, которому вменяется в обязанность дегустировать вина на рабочем месте.

8.2. Последовательность расположения напитков в карте вин

В настоящее время в мире не существует общепринятого порядка расположения напитков в карте вин, поэтому при составлении карты вин следует руководствоваться следующими рекомендациями, принятыми в ресторанном бизнесе. Классическая последовательность расположения напитков в карте вин выглядит следующим образом.

Аперитивы
Шампанское и игристые вина
Легкие сухие белые и красные вина
Соки (включая свежевыжатые)

Вина
Вина Франции
Столовые вина
Vin de Table (VDT)
Столовые вина с указанием места происхождения винограда
Vin de Pays (VDP)
Марочные вина второй категории
Vin Delimite de Qualite Superieure (VDQS)
Марочные вина высшей категории
Vins d'Appellation d'Origine Controlee (AOC)
Вина Италии
Столовые вина
Vino Da Tavola (VDT)
Столовые вина с указанием места происхождения винограда
Indicazione Geografica Tipica (IGT)
Марочные вина второй категории
Denominazione di Origine Controllata (DOC)
Марочные вина высшей категории
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
Вина Испании Столовые вина Vino de Mesa
Вина с наименованиями по происхождению
Vino con Denominaciones de Origen (DO)
Вина с признанными наименованиями по происхождению
Vino con Denominaciones de Origen Calificadas (DOC)
Вина Германии
Столовые вина
Tafelwein

Местные вина Landwein
Качественные вина из указанной области
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)
Качественные вина из отборного винограда особой спелости
Prädikatswein
Вина Нового Света

Дижестивы
Коньяк, виски, бренди, арманьяк, граппа, бальзамы, ликёры

Табачные изделия
Сигареты, сигары

В перечне обязательно указывают название напитка на русском языке и языке страны-изготовителя. Если требуются пояснения к соответствующим названиям вин, то их обязательно приводят в карте вин. Например, указывают место произрастания винограда, место розлива вина, известные регионы (вина Риохи, Бургундии, Бордо).

В карте вин указывают наименования напитков, емкость бутылки, цену за всю емкость бутылки, а также за 100 и 50 мл. Если в ресторане дорогие вина не реализуют в розлив, то в карте вин против названия напитка указывают только емкость бутылки и цену.

8.3. Сущность и содержание карты коктейлей ресторана

Карта коктейлей – это документ, содержащий перечень классических, популярных, фирменных, оригинальных коктейлей в определенном порядке с указанием их выхода и цены. Ассортимент предлагаемых в карте коктейлей не должен быть широким.

При составлении карты коктейлей необходимо учитывать разные вкусы потребителей. Карту коктейлей ресторана начинают с предложения коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли ресторана, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье», что способствует привлечению интереса к карте коктейлей со стороны посетителей. После указанных предложений в карту вин включают длинные смешанные напитки, затем коктейли-диджестивы, способствующие улучшению пищеварения, и горячие смешанные напитки, завершающие трапезу.

Пример составления карты коктейлей.

Коктейли-аперитивы

Манхеттен (виски Бурбон, красный вермут Барберо, ангостура)

Драй Мартини (джин Гордонс драй, Мартини драй).

Роб Рой (шотландский виски, Мартини россо, ангостура).

Твин Пикс (драй джин, драй Мартини, сок лайма).

Мартини Джус (Мартини Бьянко, апельсиновый сок).

Кампари Оранж (Кампари, свежевыжатый апельсиновый сок).

Американо (Мартини Россо, Мартини Биттер, содовая вода).

Напитки дня

Голубая Лагуна (водка, ликер Блю Кюрасао, лимонад).

Багама-мама (ром темный, кокосовый ликер, ликер Калуа, сок лайма, сок ананаса).

Голубые Гавайи (ром светлый, ликер Блю Кюрасао, ананасовый сок кокосовое молоко).

Пина Колада (ром светлый, кокосовый ликер, ананасовый сок).

Чивава (текила, апельсиновый ликер, кусочек сахара).

Длинные смешанные напитки

Кровавая Мэри (водка, томатный сок, лимонный сок, Табаско)

Скрудрайвер (водка, апельсиновый сок)

Солти-дог или соленая собака (водка, грейпфрутовый сок)

Джин Физ (джин, лимонный сок, сахарный сироп, содовая вода)

Текила Санрайз (текила, сироп Гренадин, апельсиновый сок)

Куба либре (ром светлый, кока-кола, лайм)

Том Коллинз (джин, лимонный сок, сахарный сироп, содовая)

Коктейли-диджестивы

Маргарита (текила, сок лайма, ликер Куантро, солевая наледь)

Дайкири (ром светлый, сок лайма, сахарный сироп)

Виски Сауэр (виски, сок лимона, сахарный сироп)

Камикадзе (водка, сок лимона, ликер Куантро)

Текила Сауэр (текила, сок лайма, сахарный сироп)

Б-52 (ликеры Калуа, Бейлис, Куантро)

Голубой Ангел (ликер Блю Кюрасао, апельсиновый сок)

Коктейли с шампанским

Мимоза (сухое шампанское, свежевыжатый апельсиновый сок)

Беллини (сухое шампанское, персиковое пюре)

Россини (сухое шампанское, клубничное пюре)

Безалкогольные коктейли

Флорида (грейпфрутовый сок, апельсиновый сок, лимонный сок, сахарный сироп)

Малиновый джаз (мороженое, малина, малиновый сироп, банан, молоко, взбитые сливки)

Горячие смешанные напитки

Кофе по-ирландски (кофе эспрессо, ирландский виски, тростниковый сахар, взбитые сливки).

Французский кофе (кофе эспрессо, ликер Гран Марнье, взбитые сливки).

Мексиканский кофе (кофе эспрессо, ром темный, ликер Калуа тростниковый сахар, взбитые сливки).

8.4. Оформление карты вин и коктейлей в ресторанах, барах

Карты вин и коктейлей с эмблемой предприятия составляются в ресторане на национальном и русском языках, а при обслуживании иностранных туристов на русском, английском, французском или немецком языках. Карты вин и коктейлей печатаются типографским способом на плотной бумаге, цены проставляются машинописью. Рисунок шрифта должен быть ясным, четким, легкочитаемым. Меню, карта вин и коктейлей в ресторанах составляются раздельно. Меню подписывают директор, заведующий производством и бухгалтер-калькулятор. Карты вин и коктейлей подписывают директор и бухгалтер-калькулятор. Вносить поправки в карты вин и коктейлей могут только лица, подписавшие их.

Материалы, из которых изготавливаются карты вин и коктейлей различны: кожа, кожзаменитель, картон, дизайнерская бумага. Бычья кожа, обработанная специальным химическим составом, обладает водоотталкивающими свойствами. Толщина кожаной карты вин составляет от 3 мм до 5 мм. Такие карты вин являются наиболее долговечными и износоустойчивыми. Карты вин и коктейлей вкладываются в обложки из мелованной бумаги, картона или кожзаменителя. Они являются документами строгого учета. Количество карт вин и коктейлей должно соответствовать числу официантов. Ответственность за их сохранность несет метрдотель. Красочно оформленные карты вин и коктейлей с цветными фотографиями являются средствами рекламы. Они должны отражать стиль или тематическую направленность ресторана, содержаться в чистоте и не иметь смысловых и орфографических ошибок.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение понятию карта вин и охарактеризуйте ее содержание.

2. Назовите факторы, учитываемые при составлении карты вин.

3. В какой последовательности перечисляются напитки в карте вин?

4. В какой последовательности перечисляются вина Франции и Германии в карте вин?

5. Дайте определение понятию карта коктейлей?

6. В какой последовательности перечисляются напитки в карте коктейлей?

7. Охарактеризуйте порядок оформления карты вин и коктейлей.

Практические задания и тесты

Задание 1

Составьте карту вин, расположив напитки в правильной последовательности.

1. Гранд де Сегюр Grand de Segur (белое сухое вино);
2. Виски кола / Whiskey Cola;
3. L'Ermita Grand Vino De Guarda 1998 (кр Исп);
4. Монтепульчано д'Абруццо (кр сухое Ит.);
5. Lanson Brut Rose (шм);
6. Ньето Сенетинер Мерло (кр полусладкое Аргентина);
7. Baileys Irish Cream (ликёр);
8. Qaushaler 330 мл (безалкогольное пиво);
9. Mezcal Monte Alban (текила);
10. Киндзмараули (п. сладкое Грузия);
11. Bacardi White Rum;
12. Клубничная Маргарита (30\20\5\20\125);
13. Glen Clyde (виски);
14. Пуэрта Вьеха Крианса (кр. Италия);
15. Asti Mondoro (игр. вино);
16. Пина Колада б\алк / Pina Colada non – alc. (50\150\25\40);
17. Torres San Valentin 1997 (Бел. Исп);
18. Пети Шаблт (белое полусл. фр.);
19. Sauza Tequila Gold;
20. Кофе Бейлиз/ Coffee Baileys (100\50).

Тесты

Тест 1

Укажите, что определяет порядок записи напитков в карте вин.

1. Специализация ресторана
2. Месторасположение ресторана
3. Вкус директора ресторана
4. Пристрастия сомелье

Тест 2

Укажите правильный порядок записи напитков в карту вин.

1. Шампанское, крепко-алкогольные напитки, настойки, наливки, вина виноградные, игристые вина, коньяки, ликеры, пиво, прохладительные напитки, соки, минеральная вода
2. Крепко-алкогольные напитки, настойки, наливки, вина виноградные, шампанское, игристые вина, коньяки, ликеры, пиво, прохладительные напитки, соки, минеральная вода
3. Вина виноградные, крепко-алкогольные напитки, настойки, наливки, шампанское, игристые вина, коньяки, ликеры, пиво, прохладительные напитки, соки, минеральная вода

Тест 3

Укажите, кому официант наливает пробный глоток вина.

1. Даме заказчика
2. Заказчику
3. Себе
4. Никому

Тест 4

Сомелье – это работник ресторана, ответственный за подачу напитков и

1. Обслуживающий гостей за барной стойкой
2. Дающий советы гостям по выбору вин и напитков в зале
3. Наблюдающий за работой официантов в зале

Тест 5

Верно ли утверждение, что «не напитки подбирают к блюдам и закускам, а наоборот, блюда и закуски подбирают к напиткам»?

1. Да
2. Нет

Тест 6

Аперитив – это:

1. Алкогольный напиток, который подают до еды
2. Алкогольный напиток, который подают во время еды
3. Алкогольный напиток, который подают после еды;

Тест 7

Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?

1. Аперитив
2. Директив
3. Диджестив

9. Диверсификация и обновление меню

9.1. Понятие диверсификации, ее роль и значение для повышения конкурентоспособности предприятий сервиса

Термин диверсификация (от англ. to diversify – разнообразить) пришло в ресторанный бизнес из сферы экономики и дословно обозначает «разнообразить». Диверсификация меню является одним из важных инструментов повышения конкурентоспособности предприятий сервиса. Она позволяет поднять творческую работу шеф-повара на новую высоту и создает у гостя ощущение, что в этом ресторане постоянно происходят какие-то события и постоянно новое меню. «**Повар, открывающий новое блюдо, приносит человечеству больше пользы, чем ученый, открывающий новую планету**». Слова принадлежат французскому шеф-повару Брийя-Саварену.

Потребность в диверсификации возникла относительно недавно, когда иссякла возможность изобрести в кулинарии что-нибудь принципиально новое и оригинальное. Только творчески развивающийся шеф-повар может разнообразить меню методом диверсификации и таким образом выделить заведение из тысячи других.

Диверсификация – это подача привычного блюда в новой интерпретации, например, борщ в кофейной чашке, модный «азиатский фьюжн» (при приготовлении европейской еды используются отдельные элементы азиатской еды). Кондитерские изделия трансформируются в основные блюда, основные блюда трансформируются в десерты, например, салат «Наполеон», в основе которого лежит торт «Наполеон».

Диверсификация применима не только для высокой кухни элитного ресторана, для любого кулинара важно экспериментировать, не стоять на месте. Диверсификация – это свобода, творчество в кулинарном искусстве. Именно гость оценит вклад шеф-повара в развитие ресторана, потому что задачей шеф-повара является поразить гостя, удивить и из подачи привычного блюда сделать целое шоу.

9.2. Виды диверсификации и их характеристика

Условно можно выделить следующие виды диверсификации:
• внешняя диверсификация;
• внутренняя диверсификация;
• диверсификация в способе подачи;
• диверсификация сервиса.

В основе *внешней диверсификации* находится прием, при котором внешний принцип одного блюда творчески используется в другом. При внешней диверсификации блюда одного разряда при изменении ингредиентов переходят в другой разряд, при этом сохраняя форму подачи предыдущего: кондитерские изделия трансформируются в основные блюда, основные блюда трансформируются в десерты и т. п. Например, салат «Наполеон» в основе которого лежит «принцип Наполеона». Всем известен торт с таким названием и его отличительная особенность – это масса тонких коржей, прослоенных кремом. Этот принцип переносится в салат следующим образом: берутся тончайшие коржи или тончайшие ломтики отварного теста, между ними кладется слоями салат, сверху все украшается овощами и зеленью. Еще один пример – это суп-пюре под пенкой «Капуччино. Готовится суп-пюре, на него выкладывается молоко, взбитое в пену, которое сверху посыпается перцем. Гость его перемешивает, как кофе ложкой, и получает незабываемый вкус.

Внутренняя диверсификация. Основа метода – это трансформация не внешнего вида блюда, а самой его идеи. Как правило, при приготовлении блюд изменениям подвергается не состав ингредиентов, а их консистенция, например, готовим суп и разжижаем его – получаем соус. Например, блюдо «открытые равиоли». Всем известны обычные равиоли – маленькие пельмени с начинкой внутри, она не видна или слегка просвечивает сквозь прозрачное тесто. «Открытые равиоли» – это блюдо, в котором начинка и тесто готовятся отдельно, а потом «собираются» в тарелке при подаче следующим образом: тонкие круги (или треугольники) теста кладутся на дно тарелки, сверху кладется начинка, все это покрывается еще одним кружком теста, затем все поливается соусом. Технология приготовления этих равиоли не «классическая», но это блюдо, несомненно, равиоли, так как в нем есть начинка и тесто. Применение диверсификации в данном случае позволило шеф-повару усовершенствовать обычные равиоли, решив проблему немного суховатой начинки. Очень

сочную начинку (кроме начинки из мяса, которое и дает сок) в обычные равиоли поместить невозможно, потому что тесто будет просто не слепить, а в «открытых равиоли» любая «нестандартная» начинка будет и сочной и более «соусной» – добиться этого помогает именно диверсификация.

Диверсификация в способе подачи блюда. Очень модный прием. Главное в этом виде диверсификации – использование посуды не по привычному ее назначению, а в ином, новом качестве. Но только в том случае, если при этом выигрывает приготовляемое шеф-поваром блюдо и, конечно, если удобно гостю. Например, несколько лет назад в

Лондоне проходила презентация современной концепции русской кухни и организаторы предлагали гостям оценить вкус борща. Но само мероприятие проводилось как фуршет – люди ели стоя, а подача суповых тарелок и ложек была невозможна. Тогда возникла идея подать борщ в кофейных чашках, а чтобы борщ можно было из чашки просто пить, все ингредиенты мелко порезали. В результате необходимость в ложках отпала, само блюдо было удобно употреблять в «походных» условиях фуршета. И даже можно было выпить рюмку водки, после чего запить ее вкусным, ароматным борщом. В описанном случае «трансформировали» подачу и использовали кофейную чашку не по ее привычному назначению.

Примеров использования метода диверсификации в способах подачи можно найти множество:

• применение сахарниц для подачи жульена – удобно есть, керамическая крышка сахарницы хорошо держит тепло, емкость примерно на одну порцию жульена;

• подача горячих блюд в суповых тарелках – для блюд, подающихся с множеством соусов, для более интересного декорирования.

Диверсификация сервиса – это творческое использование идеи красивых ритуалов подачи одних блюд в подаче блюд других разделов «a la carte». Представьте себе шикарный ресторан. Приходит гость, читает меню, выбирает блюдо и заказывает суп «консоме с теплым лососем» и ждет, что ему принесут суп, где будут плавать кусочки лосося. Но перед ним ставят подстановочную тарелку, на которой стоит суповая, но самого супа нет! На суповой тарелке лежит свернутый розочкой копченый лосось, приклеенный с помощью мусса ко дну. Такую подачу обслуживают два официанта: первый ставит суповую тарелку, а второй берет серебряный ковшик и на глазах гостя заливает этого лосося горячим консоме. Разлив суп, официант уходит с пустым серебряным ковшиком. Здесь несколько

особенностей подачи: бульон подается менее горячим, для того чтобы лосось быстро прогрелся, но не сварил ломтик копченой рыбы. Шеф, столь красиво подав блюдо, еще и уберег рыбу от «термического шока» – известно, что лосось холодного копчения вкуснее, когда он сырой, а не вареный.

9.3. Сущность и частота обновления меню как фактор повышения качества обслуживания клиентов

Под обновлением меню в ресторанах, кафе, барах подразумевается замена одних блюд другими. За последние годы все больше успешных кафе и ресторанов стали практиковать ежеквартально, вместе со сменой сезонов, менять в меню до 30 процентов предложений.

Обновление меню в ресторане происходит по разным причинам. Во-первых, это отличный маркетинговый ход, который позволяет привлечь клиентов или избежать убытков. Во-вторых, это нововведения в меню, нацеленные на рост объемов продаж предприятия питания.

Обновление меню, как правило, осуществляется в качестве рекламы заведения. Посетителям предлагается эксклюзивное блюдо из экзотического продукта актуального в определенный сезон, например кушанье из рыбы, улов которой ведется лишь пару месяцев в году

Корректировка меню происходит в условиях жесткой конкуренции, когда необходимо обновить карту блюд, чтобы превзойти конкурентов. Данный метод используется при смене устаревших тенденций, когда некоторые блюда становятся менее востребованными. Если в моду входит здоровое питание, то жаренные, жирные, высококалорийные кушанья становятся менее популярны, поэтому самое время пополнить меню здоровой пищей.

Обновление меню стимулирует эффект новизны и спрос на новые ингредиенты. Однако блюда должны соответствовать тематике ресторана, например, неправильно вводить в мексиканское меню лазанью или саке.

Обновление меню также подразумевает необходимость изъятия из оборота позиций, не пользующихся популярностью. Кроме того, необходимо время от времени обновлять дизайн меню, фотографии блюд или другой иллюстративный материал. Каков объем блюд, нуждающихся в замене, предприятия питания решают в частном порядке, все зависит от имеющихся ресурсов, формата и потребительских предпочтений. Некоторые специалисты полагают, что гостям надо дать два месяца, чтобы они привыкли к предложению, и еще четыре месяца для того, чтобы имеющееся меню исчерпало свою актуальность. Многие эксперты считают, что ежеквартальные обновления меню

наиболее предпочтительны.

Для решения, какие позиции следует видоизменить, а какие и вовсе убрать из меню, необходим постоянный мониторинг продаж, осуществляемый с помощью систем автоматизации. Практически в любой из представленных на рынке программ есть функция мониторинга. Позиции-лидеры и позиции-аутсайдеры анализируются каждые в своих разделах. Может получиться, что самое продаваемое блюдо является далеко не самым выгодным, в таком случае следует разобраться, почему, и принять соответствующие меры. К обновлениям меню следует подходить аккуратно и бережно, не отказываясь от блюд с низким коэффициентом продаж, а заменяя их. Следует помнить, что убрать позиции-аутсайдеры из меню, значит обречь на их роль другие, ведь всегда что-то будет продаваться лучше, а что-то хуже. К сожалению, коэффициент продаж вряд ли может быть запланирован на стадии разработки меню, тем не менее, о самом обновлении меню стоит задуматься с первых же дней.

Вопросы для самопроверки

1. Что означает диверсификация меню?
2. В чем заключается роль и значение диверсификации меню для повышения конкурентоспособности ресторана?
3. Назовите виды диверсификации меню.
4. Приведите пример внешней и внутренней диверсификации.
5. Что такое диверсификация сервиса?
6. В чем заключается сущность и роль обновления меню для повышения качества обслуживания клиентов?
7. Перечислите причины обновления меню в ресторанах и кафе.
8. Какова частота и методика обновления меню?

Основные термины, используемые при составлении меню ресторанов, кафе, баров

Термины

Русский	Английский	Немецкий	Французский
Закуски	**Appetizers**	**Vorspeisen**	**Hors d'oeuvres**
Масло	butter	Butter	beurre
Гренки	toast	Toast	toast
Хлеб белый	white bread	Weißbrot	pain blanc
Хлеб серый	rye bread	Graubrot	pain bis
Хлеб черный	brown bread	Schwarzbrot	pain gris/noir
Булочка	roll	Brötchen	petit pain
Салаты	**Vegetable salads**	**Gemüse- und Rohkostsalate**	**Salades de legumes**
Салат из фасоли	string bean salad	Bohnensalat	salade de haricots verts
Салат из огурцов	cucumber salad	Gurkensalat	salade de concombres
Салат из моркови	carrot salad	Möhrensalat	salade de carottes
Салат из редиса	radish salad	Radieschensalat	salade de radis
Салат из свеклы	beetroot salad	Roter Rübensalat	salade de betteraves rouges
Салат из сельдерея	celery salad	Selleriesalat	salade de celeri
Салат из спаржи	asparagus salad	Spargelsalat	salade d'asperges
Салат из помидоров	tomato salad	Tomatensalat	salade de tomates
Салат из капусты	cabbage salad	Krautsalat	salade de choux
Салат зеленый	lettuce	grüner Salat	salade verte
Приправы к салатам	**Dressings**	**Zutaten zur Herstellung von frischen Salaten**	**Marinades**
Сметана	sour cream	saure Sahne	crème fraîche
Майонез	mayonnaise	Mayonnaise	mayonnaise
Лимонный сок	lemon juice	Zitronensaft	jus de citron
Йогурт	yogurt	Joghurt	yaourt
Лук зеленый	chives	Schnittlauch	ciboulette
Чеснок	garlic	Knoblauch	ail
Укроп	dill	Dill	aneth
Петрушка	parsley	Petersilie	persil
Эстрагон	terragon	Estragon	estragon
Специи	**Spices**	**Gewürze**	**Epices**
Соль	salt	Salz	Sel
Красный перец	paprika	Paprika	paprika
Черный перец	pepper	Pfeffer	poivre

Русский	Английский	Немецкий	Французский
Уксус	vinegar	Essig	vinaigre
Горчица	mustard	Senf	moutarde
Кетчуп	ketchup	Ketchup	ketchup
Деликатесы	**Delicacies**	**Delikatessen**	**Produits fins**
Устрицы	oyster	Auster	huitre
Омары	lobster	Hummer	homard
Лангусты	spiny lobster	Languste	langouste
Крабы	crab	Krabbe	crabe
Креветки	shrimp	Garnele	crevette
Икра	caviar	Kaviar	caviar
Супы	**Soups**	**Suppen**	**Potages**
Бульон	broth	Kraftbrühe	bouillon
Суп из цветной капусты	cauliflower soup	Blumenkohlsuppe	crème de chou-fleur
Суп из шампиньонов	mushroom soup	Champignonsuppe	crème de champignons
Суп из спаржи	asparagus soup	Spargelsuppe	crème d'asperges
Суп из помидоров	tomato soup	Tomatensuppe	crème de tomates
Уха	fish soup	Fischsuppe	soupe de poissons
Горячие закуски	**Hot appetizers**	**Warme Vorspeisen**	**Hors d'oeuvres chaudes**
Омлет	omelette	Omelett	omelette
Омлет с сыром	cheese omelette	Omelett mit Käse	omelette au fromage
Омлет с ветчиной	ham omelette	Omelett mit Schinken	omelette au jambon
Омлет с грибами	mushroom omelette	Omelett mit Pilzen	omelette aux champignons
Рыба	**Fish**	**Fisch**	**Poisson**
Угорь	eel	Aal	anguille
Форель	trout	Forelle	truite
Камбала	flounder	Flunder	flet
Щука	pike	Hecht	brochet
Палтус	halibut	Hailbutt	fletan
Треска	cod	Kabeljau	cabillaud
Карп	carp	Karpfen	carpe
Сельдь	herring	Hering	hareng
Лосось	salmon	Lachs	saumon
Окунь	perch	Barsch	perche
Судак	pike-perch	Zander	sandre
Линь	tench	Schleie	tanche
Сардина	sardine	Sardine	sardine
Мясные блюда	**Meat course**	**Fleischgerichte**	**Plats de viande**
Говядина	beef	Rindfleisch	boeuf
Филе говяжье	beef fillet	Rinderfilet	filet de boeuf
Ромштекс	rump steak	Rumpsteak	rumsteck

Русский	Английский	Немецкий	Французский
Гуляш из говядины	beef goulash	Rindergulasch	goulash de boeuf
Тушеная говядина	braised beef	Rinderschmorbraten	boeuf braisé
Рулет из говядины	beef roll	Rinderroulade	roulade de boeuf
Телятина	veal	Kalbfleisch	veau
Филе телячье	veal fillet	Kalbsfilet	filet de veau
Медальон из телятины	veal medallion	Kalbsmedaillon	médaillon de veau
Котлета отбивная	veal cutlet	Kalbskotelett	cotelette de veau
Жареная телятина	veal roast	Kalbsbraten	rôti de veau
Гуляш из телятины	veal goulash	Kalbsgulasch	goulasch de veau
Рагу из телятины	veal stew	Kalbsragout	ragoût de veau
Свинина	pork	Schweinefleisch	porc
Шницель свиной	pork schnitzel	Schweineschnitzel	escalope de porc
Котлета свиная	pork cutlet	Schweinekotelett	cotelette de porc
Жареная свинина	pork roast	Schweinebraten	rôti de porc
Рулет из свинины	pork roll	Schweineroulade	roulade de porc
Гуляж из свинины	pork goulash	Schweinegulasch	goulasch de porc
Ветчина	ham	Schinken	jambon
Баранина	mutton	Hammelfleisch	mouton
Баранья котлета	mutton cutlet	Hammelkotelett	cotelette de mouton
Жареная баранина	mutton roast	Hammelbraten	rôti de mouton
Баранья ножка	leg of mutton	Hammelkeule	gigot de mouton
Рагу из баранины	mutton stew	Hammelragout	ragoût de mouton
Заяц	hare	Hase	lièvre
Косуля	roe	Reh	chevreuil
Олень	deer	Hirsch	cerf
Медальон из оленины	venison medallion	Hirschmedaillon	médaillon de venaison
Оленина жареная	venison roast	Hirschbraten	venaison rôtie
Кабан	wild boar	Wildschwein	marcassin
Гуляш из кабана	wild boar goulash	Wildschweingulasch	goulasch de marcassin
Жареный кабан	wild boar roast	Wildschweinbraten	rôti de marcassin
Курица	chicken	Huhn	poularde
Утка	duck	Ente	canard
Гусь	goose	Gans	oie
Индейка	turkey	Pute	dinde
Фазан	pheasant	Fasan	faisan
Рябчик	hazel grouse	Haselhuhn	gelinotte
Куропатка серая	partridge	Rebhuhn	perdrix grise
Куропатка белая	white grouse	Schneehuhn	perdrix blanche
Овощи	**Vegetables**	**Gemüse**	**Legumes**
Цветная капуста	cauliflower	Blumenkohl	chou-fleur
Артишок	artichoke	Artischocke	artichaut

Русский	Английский	Немецкий	Французский
Спаржа	asparagus	Spargel	asperge
Фасоль	beans	Bohnen	haricots
Горох	peas	Erbsen	pois
Морковь	carrots	Möhren	carottes
Брюссельская капуста	Brussels sprouts	Rosenkohl	chou de Bruxelles
Капуста краснокочанная	red cabbage	Rotkohl	chou rouge
Капуста белокочанная	white cabbage	Weißkohl	chou blanc
Савойская капуста	savoy cabbage	Wirsingkohl	chou frise
Шпинат	spinach	Spinat	epinard
Лук-порей	leek	Porree	poireau
Лук	onion	Zwibel	oignon
Шампиньоны	mushrooms	Champignons	champignons
Лисички	chanterelles	Pfifferlinge	chanterelles
Трюфели	truffles	Trüffeln	truffes
Гарниры	**Side dishes**	**Beilagen**	**Accompagnements**
Рис	rice	Reis	riz
Картофель отварной	boiled potatoes	Salzkartoffel	pommes nature
Картофель жареный	fried potatoes	Bratkartoffeln	pommes de terre sautées
Картофель с петрушкой	parsley potatoes	Petersilienkartoffeln	pommes persillées
Картофель соломкой	straw potatoes	Strohkartoffeln	pommes pailles
Картофельные крокеты	potato croquettes	Kartoffelbällchen	pommes croquettes
Картофельные чипсы	potato chips	Kartoffelscheiben	pommes chips
Картофельное пюре	mashed potatoes	Kartoffelpüree	purée de pommes
Сладкие блюда	**Desserts**	**Süßspeisen**	**Entremets**
Мороженое	ice cream	Speiseeis	glace
Шоколадное мороженое	chocolate ice cream	Schokoladeneis	glace au chocolat
Ванильное мороженое	vanilla ice cream	Vanilleeis	glace à la vanille
Фруктовое мороженое	fruit ice cream	Fruchteis	glace aux fruits
Крем	cream	Creme	crème
Лимонный крем	lemon cream	Zitronencreme	crème au citron
Апельсиновый крем	orange cream	Orangencreme	crème à l'orange
Миндальный крем	almond cream	Mandelcreme	crème d'amande

Русский	Английский	Немецкий	Французский
Фруктовый салат	fruit salad	Fruchtsalat	salade de fruits
Торт	cake	Torte	tarte
Фруктовый пирог	fruit cake	Obstkuchen	tarte aux fruits
Сыр	**Cheese**	**Käse**	**Fromage**
Рокфор	Roquefort	Roquefort	Roquefort
Честер	Chester	Chester	Chester
Эдам	Edam	Edamer	Edam
Пармезан	Parmesan	Parmesan	Parmesan
Чеддер	Cheddar	Cheddar	Cheddar
Швейцарский	Swiss	Schweizer	gruyère
Ассорти из сыра	cheese platter	Käseplatte	plateau de fromage
Фрукты	**Fruit**	**Obst**	**Fruits**
Ананас	pineapple	Ananas	ananas
Абрикос	apricot	Aprikose	abricot
Банан	banana	Banane	banane
Груша	pear	Birne	poire
Ежевика	blackberry	Brombeere	mûre sauvage
Клубника	strawberry	Erdbeere	fraise
Земляника	**wild strawberry**	**Walderdbeere**	fraise des bois
Черника	blueberry	Heidelbeere	myrtille
Малина	raspberry	Himbeere	framboise
Смородина	currant	Johannisbeere	groseille
Крыжовник	gooseberry	Stachelbeere	groseille à maquereau
Вишня	cherry	Kirsche	cerise
Мандарин	tangerine	Mandarine	mandarine
Дыня	melon	Melone	melon
Апельсин	orange	Orange	orange
Персик	peach	Pfirsich	pêche
Слива	plum	Pflaume	prune
Виноград	grape	Weintraube	raisin
Напитки	**Drinks**	**Getränke**	**Boissons**
Коктейль	cocktail	Cocktail	cocktail
Мартини	Martini	Martini	Martini
Вермут	vermouth	Wermut	vermouth
Белое вино	white wine	Weißwein	vin blanc
Красное вино	red wine	Rotwein	vin rouge
Десертное вино	dessert wine	Dessertwein	vin de dessert
Игристое вино	sparkling wine	Schaumwein	vin mousseux
Глинтвейн	mulled wine	Glühwein	vin chaud
Пиво	beer	Bier	bière
Пиво светлое	pale beer	helles Bier	bière blonde
Пиво темное	dark beer	dunkles Bier	bière brune
Вода	water	Wasser	eau
Минеральная вода	mineral water	Mineralwasser	eau minerale

Русский	Английский	Немецкий	Французский
Лимонад	lemonade	Limonade	limonade
Апельсиновый сок	orange juice	Orangensaft	jus d'orange
Яблочный сок	apple juice	Apfelsaft	jus de pomme
Фруктовый сок	fruit juice	Obstsaft	jus de fruits
Овощной сок	vegetable juice	Gemüsesaft	jus de legumes
Кофе	coffee	Kaffee	café
Чай	tea	Tee	thé
Какао	cacao	Kakao	cacao
Молоко	milk	Milch	lait

Литература

1. Аграновский Е. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ИНФРА-М, 2010.-364с.

2. Алексеева Н.П., Протуренко В.И. Ресторанный сервис. Restaurantservice: учеб. пособие / сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. – М.: Флинта: МПСИ, 2011.

3. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошапка. – М.: Академия, 2006.

4. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С. А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011.

5. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация и технология питания туристов. – М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011.

6. Корнеев Н.В. Технология гостиничного сервиса: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Н.В. Корнеев, Ю.В. Корнеева, И. А. Емелина. – М.: Академия, 2011.

7. Милл Р. К. Управление рестораном: учебник / Р. К. Милл. – М.: Юнити-Дана, 2012.

8. Михайлов Н. Н. Английский язык: гостиничный, ресторанный и туристический бизнес / English: Hotel, Restaurant and Tourist Businesses: учеб. пособие / Н. Н. Михайлов. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2008.

9. Райс В. Разработка меню ресторана. – М.: Креатив Холдинг, 2006.

10. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2007.

11. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие / С.В.Хмырова. – М.: ЮНИТИ-ДАНА,2010.

12. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие / В. Г. Федцов. – М.: Дашков и Ко, 2012.

13. Уокер Д. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник / Д. Уокер. – М.: Юнити-Дана, 2012.

14. http://www.toptable.com/en-gb/venue/menus

15. http://www.bestlondonrestaurants.co.uk

Приложения

Приложение 1
Меню ресторана «Terra»

Меню

Salads

Vegetables salads

200g	Salad with tomatoes, cucumbers and sweet pepper *Салат помидоры, огурцы, перец*
250g	"Shopskiy" salad *Салат «Шопский»*
200g	"Greek" salad *Салат «Греческий»*

Fish salads

200g	Seafood salad with fresh vegetables *Салат из морепродуктов со свежими овощами*
200g	"Sea" salad *Салат «Морские глубины»*
200g	Herring with assorted boiled vegetables and mayonnaise *Сельдь под «шубой»*

Meat salads

250g	"Caesar" salad (with marinated chicken) *Салат «Цезарь» с маринованной курицей*
180g	"Lesnaya byl" salad *Салат «Лесная быль*
150g	"Stolichniy" salad *Салат «Столичный*

Cold appetizers

250g	Vegetable platter *Овощное ассорти*
150g	Eggplants stuffed with nuts (with tomatoes, garlic) *Баклажаны, фаршированные орехами*
100g	Olives *Оливки (маслины)*
450g	"Cellar" (salted vegetables) *«Погребок» (соленья)*
200g	Marinated mushrooms *Грибы маринованные*
50/10g	Small basket with mushroom appetizer (with chicken, mushrooms) *Корзиночка с грибной закуской*
200g	Assorted cheese platter (Camembert, Parmesan, Dorblu) *Сырная тарелка*
50/5g	Butter *Масло сливочное*
100g	Lemon *Лимон*

Fish appetizers

50g	Salmon caviar *Икра лососевая*
200g	Assorted fish platter *Рыбное ассорти*
170g	Herring appetizer *Сельдь натуральная*
120g	Light salted salmon with lemon *Сёмга слабосолёная с лимоном*

Meat appetizers

200g	Assorted Meat Platter *Мясное ассорти*
150g	Boiled beef tongue *Язык отварной*
100g	Beef carpaccio *Карпаччо из говядины*

Hot appetizers

150g	Mussels in cream sauce *Мидии в сливочном соусе*
150g	Calamari in lemon cream sauce *Кальмары в лимонном соусе*
150/20g	Chicken breast with tomatoes and eggplant *Куриная грудка с помидорами и баклажаном*
100g	Julienne (chicken, mushrooms, cheese) *Жюльен*
150g	Shrimps with parsley and lemon *Креветки с петрушкой и лимоном*

Soups

300g	Solyanka *Солянка*
300g	Fish soup *Уха*
300g	Chicken soup with egg *Куриный бульон с яйцом*
300g	Cheese cream soup *Сырный крем-суп*

Main course

200g	Grilled salmon *Семга на гриле*
200g	Boiled pike perch with polish sauce *Судак отварной под польским соусом*
200/20g	Salmon with caviar cream sauce *Сёмга под икорно-сливочным соусом*
250/50g	Grilled dorado with vegetables *Дорада на гриле с овощами*
200g	*Roasted pike-perch with mushroom sauce* *Жареный судак под грибным соусом*
200g	Pork medallions *Медальоны из свинины*
200/15g	Beef with cherry sauce *Говядина с вишневым соусом*
200g	Filet mignon *Филе миньон*

200/25/15g	Baked chicken breasts with cheese and mushrooms *Куриные грудки, запеченные с сыром и грибами*
200/15g	Chicken fillets with cream sauce *Куриное филе в сливочном соусе*

Side dishes

200g	Mashed potatoes with butter and cream *Картофельное пюре с маслом и сливками*
200g	Boiled potatoes *Картофель отварной*
100g	French fries *Картофель фри*
200g	Rice with vegetables *Рис с овощами*
150g	Steamed vegetables *Овощи на пару*

Sauces

50g	Mayonnaise *Майонез*
50g	Tartar sauce *Соус тартар*
50g	Mustard *Горчица*

Bread

140g	Assorted Bread Basket *Хлебная корзина*

Desserts

700g	Fresh Fruit Platter *Фруктовая тарелка*
300g	Pineapple with strawberries *Ананас с клубникой*
130/30g	Baked apple with nuts and honey *Печеное яблоко с медом и орехами*
150g	Almond cake *Миндальный торт*
250g	Vanilla Ice cream with strawberries *Ванильное мороженое со свежей клубникой*

Приложение 2
Меню фуршета

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Канапе «Цезарь» с куриной грудкой, листом салата и соусом цезарь

Канапе с ветчиной, горчицей и зеленью

Канапе с буженины, помидорчиками черри, корнишонами и зеленью

Канапе на тосте из пшеничного хлеба с сырокопченой колбаской, корнишонами, горчицей

Канапе с грудинкой, оливкой, болгарским перцем и зеленью

Канапе с ветчиной, черникой, сливочным муссом на тосте из пшеничного хлеба

Канапе с копченой куриной грудкой с лепестками тропического манго

Канапе с сырокопченым карбонатом и сыром сулугуни

Канапе с итальянской ветчиной и малиной

Канапе из утиной грудки с сочными дольками апельсина

Канапе с классической острой бастурмой, мини-кукурузой, пикантным соусом и зеленью

Роллы из телячьего языка с сырным муссом и зеленью

Ветчинные роллы с муссом из сыра

Филадельфия и болгарским перцем

Фаршированная мясная нарезка

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ

Канапе со слабосоленой лососиной, сливочным маслом и каперсами

Канапе на гренке с нежными ломтиками осетрины холодного копчения и маринованным имбирем

Тар-тар из лосося с перепелиным желтком в корзинке из хрустящего теста

Королевская креветка с красной икрой на тосте из пшеничного хлеба

Лодочка с красной икрой, розочкой сливочного масла и веточкой укропа

Канапе с копченым угрем, лимоном, веточкой эстрагона

Буше с муссом из семги и сыра дор-блю

Мини заливное из осетра с нежным хреном в тарталетках

Канапе на бородинском хлебе с исландской сельдью и свекольным муссом

Мини-блинчики с красной икрой
Жюльен из крабов в слоеных тарталетках

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ С СЫРОМ И ОВОЩАМИ

Ассорти из баклажан, фаршированных грецким орехом, сыром и чесноком
Помидорчики черри с сыром моцарелла и салатом латук
Мраморный сыр на шпажке с клубникой, малиной и ежевикой
Камамбер с грецким орехом
Бутерброд с брынзой и редисом

ТРАДИЦИОННЫЕ ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ИЛИ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Мини-пирожки с капустой слоеные
Мини-пирожки с мясом слоеные
Расстегай с лососем
Мини-пирожки с зеленым луком и яйцом слоеные
Мини-пирожки с грибами слоеные
Хачапури с сыром
Пикантные слойки с начинкой из зелени и каперсов
Мини-пирожки с капустой дрожжевые
Мини-пирожки с мясом дрожжевые
Мини-пирожки с зеленым луком и яйцом дрожжевые
Мини-пирожки с грибами дрожжевые

САЛАТЫ В ТАРТАЛЕТКАХ

Салат «Берлинский» (отварной язык, ветчина, яблоки, сыр «Пармезан», соус)
Салат «Пикантный» (говядина, перец сладкий, огурец, морковь, лук репчатый, шампиньоны, соус)
Салат из натуральных крабов Салат из кальмаров с яблоками
Салат «Столичный» с курицей
Салат «Пикадилли» (салат латук, куриное филе, чернослив, кедровые орешки, помидоры черри, укроп, соус)
Салат «Каприз» (язык отварной, ветчина, филе куриное, грибы, майонез)
Салат «Сонет» (говядина, ветчина, сыр, соленый огурец, яблоко)
Салат «Посейдон» (мидии, ананас, осетрина, семга, соус)
Салат «Жемчужина» (печень трески, перепелиное яйцо, лук)
Салат «Барокко» (перец болгарский, ветчина, филе куриное, грибы, огурец соленый, горошек, соус)
Салат «Нежность» (сыр, семга слабосоленая, яйцо, майонез)
Салат «Барбара» (ветчина, огурец свежий, яйцо, сыр, майонез,

зелень)

Салат «Овощной рататуй»

Салат «Радость» из копченой грудки с огурчиками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Охотничье трио из колбасок с соусом на выбор

Рулетики из кролика с вялеными томатами и сельдереем

Шашлычки из свинины с мозаикой из цветного болгарского перца

Шашлычки из куриного филе с дижонской горчицей

Брошет из нежного ягненка с соусом ткемали

Кусочки нежной телятины с соусом сальса

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Тигровые креветки гриль с помидорчиками черри на шпажке

Блинные мешочки с лососевой икрой

Шашлык «Клеопатра» из норвежской семги с гранатовым соусом

Шашлык из осетрины с лимонным соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

Кокот с грибами под сливочным соусом в тарталетках

Гренки с моцареллой и помидорами

Кокот с креветками под сливочным соусом в тарталетках

ДЕСЕРТЫ

Ассорти из мини-пирожных

Тарталетки с фруктами

Мусс «Капучино» (мусс со вкусом кофе, украшен кокосовой пенкой, какао пудрой и зернышком кофе)

Мусс «Шоколадный дуэт» (мусс из темного и белого шоколада, украшен шоколадными палочками микадо)

Мусс «Тирамису» (мусс из сыра маскарпоне, сливок, итальянского бисквитного печенья Савоярди, пропитанного ароматным кофе)

Панна-котта с клубничным муссом

Мусс «Клубничный» (мусс из натуральной клубники, подается со свежей клубникой)

Мусс «Карамельный» (приятный ванильный вкус подчеркивается карамельным соусом, подается с миндалем в карамели)

Мусс «Темный шоколад» (украшен стружкой из бельгийского темного шоколада)

Мусс «Белый шоколад» (украшен стружкой из белого

шоколада и физалисом)

Фруктовая мозаика (яблоки, груши, виноград, киви, ананас, мандарины, банан, клубника)

Ананас «Ягодная фантазия» (ананас, начиненный лесными ягодами)

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
Минеральная вода «Нарзан»
Минеральная вода «Бон Аква»
Минеральная вода «Перье»
Минеральная вода «Виттель»
Сок в ассортименте
Морс из клюквы и брусники
Чай на выбор
Кофе Эспрессо
Кофе Капучино

НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ
Водка «Русский стандарт»
Водка Кауффман особая
Водка «Путинка»
Вино марочное (Франция, Италия, Испания)
Коньяк «Арарат***»
Коньяк «Хеннесси VS»
Шампанское «Советское»
Шампанское «Асти Мартини»
Шампанское «Абрау-дюрсо»

Приложение 3
Меню кофе-брейк «Стандарт»

ЗАКУСКИ (на человек» 70 гр.)
Бутерброд с красной икрой
Бутерброд с ветчиной и сыром на салатном листе
Бутерброд с буженниной
Сэндвич с куриной грудкой гриль и свежим огурцом
Сэндвич с лососем, сыром и лимоном
Канапе с лососем и оливкой
Канапе с сырокопченым карбонатом
Тост с моцареллой и помидорами
Пирожрк, с грибами
Пирожок, с мясом

ДЕСЕРТ (на человека 50 гр.)
Круассан с шоколадом
Круассан с джемом
Тарталетка с фруктами
Тарталетка с маскарпоне и свежими ягодами
Шоколадный маффин
Мини-пирожное кофейное
Мини-пирожное ванильное
Сладкая булочка с корицей
Зефир
Свежие фрукты

НАПИТКИ
Вода м. инеральная
Чай, кофе